取扱説明書

SANYO

ライスブレッドクッカー

品番 SPM-RB1000

一般家庭用
（業務用としては使用しないでください）





※上の画像は玄米食パンです。





小麦グルテンは、小麦成分を含むため小麦アレルギーをお持ちのかたは、ご使用をお避けください。小麦グルテンの代わりに上新粉を使った「小麦ゼロお米食パン・小麦ゼロお米パン生地」をお楽しみください。

ご愛用者登録について

下記のURLより愛用者登録及びアンケートのご記入をお願いします。

http://direct.jp.sanyo.com/eclub/

お買上げまことにありがとうございます。

- 「取扱説明書」「クックブック」と添付の「保証書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになった後は、いつでも取り出せるところに「保証書」とともに大切に保管してください。
  特に3～4ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。
- この商品を使用できるのは日本国内のみで、海外では使用できません。
  This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

取扱説明書・クックブック・保証書には商品の色記号の表示を省略しています。包装箱に表示している品番の(　)内の記号が色記号です。

ライスブレッドクッカーの特長

米パン・米パン生地コース

ご家庭の「お米*1」でパンができる！家のお米でできるから、美味しくて安心！
お米特有のもちもちとした食感が楽しめるコースです。
お米小麦食パンは小麦グルテンの代わりに強力粉を、小麦ゼロお米食パンは小麦グルテンの代わりに上新粉を使用して食パンを作ります。
※小麦グルテンは、小麦成分を含むため小麦アレルギーをお持ちのかたは、ご使用をお避けください。
小麦グルテンの代わりに上新粉を使った「小麦ゼロお米食パン・小麦ゼロお米パン生地」をお楽しみください。


お米食パン


お米小麦食パン


小麦ゼロお米食パン


玄米食パン


雑穀食パン

小麦コース

小麦食パンを始め、小麦グルメパンなど、さまざまなアレンジを加えた小麦のレシピが楽しめるコースです。
手作りならではの、レシピをお楽しみください。


コーヒー・オ・レ　パン


ブルーベリーパン


カレーパン


コッペパン
（焼きそばパン・スパゲティパン）

天然酵母コース

天然酵母を使うことで、ドライイーストにはない風味豊かなパンが楽しめるコースです。

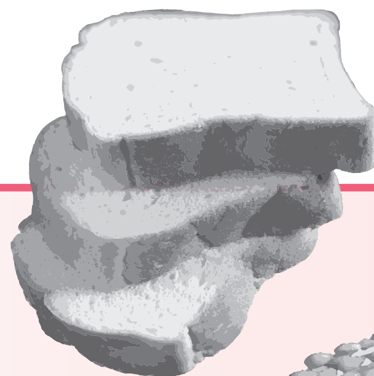

天然酵母食パン


グラハム粉パン


紅茶のプルーンパン

予約コース

お好みの時間*2に、できたてのパンを楽しむことができます。



調理・もちコース

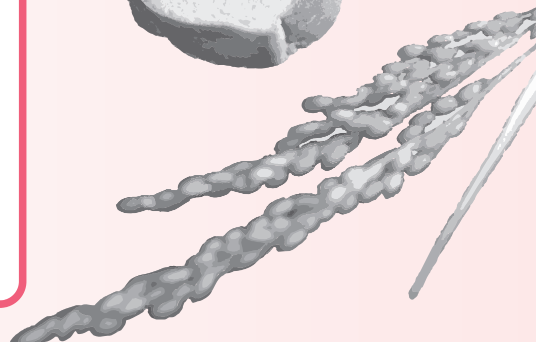
ヌードル、ジャム、ケーキやお餅が作れるコースです。
季節の果物、好みに合わせて、基本レシピからさまざまなレシピに発展させることのできるコースです。


鍋焼きうどん


イチゴジャム


くるみケーキ


おろしもち



下記ホームページで作りかたの動画がご覧になれます。
http://direct.jp.sanyo.com/gopan/
「**GOPAN広場**」の
「**GOPAN 使い方説明動画**」をご覧ください。

肉じゃがピザ





ウインナーロール





鮭クリームピザ　　中華まんじゅう



＊1……米パンに、もち米はご使用できません。
＊2……「生種おこし」・「ヌードル」・「ジャム」・「ケーキ」・「もち」メニューは、予約できません。
予約できないときはお知らせ音でお知らせします。
※材料によっては、予約しないでください。
クックブックの マークを参照してください。

もくじ



お使いになる前に

安全上のご注意 …… 3～4
使用上のご注意 …… 4
各部のなまえと使いかた …… 5～7
自動投入ケースの取りはずしかた・取り付けかた …… 6
時計（現在時刻）の合わせかた …… 8
道具について …… 9
パンの材料について …… 10～12
各メニューについて …… 13～14

お使いになる前に



使いかた

米パンの作りかた …… 15～18
米パン生地の作りかた …… 19～22
小麦食パンを焼く …… 23～25
小麦グルメパンを焼く …… 26～27
天然酵母の生種を作る …… 28～29
小麦天然酵母パンを作る …… 30～32
小麦パン生地・小麦ピザ生地を作る …… 33～35
予約をする …… 36～37
ヌードルを作る …… 38～39
ケーキを焼く …… 40～42
ジャムを作る …… 43～44
もちを作る …… 45～48

使いかた



点検／その他

パン作りのQ&A …… 49～51
ワンポイントアドバイス …… 52～56
こんな表示が出たら …… 57
故障かな？と思ったら …… 58
お手入れ …… 59～60
クリーニングモード …… 61
仕様・点検のお願い …… 62
アフターサービスについて …… 裏表紙

点検／その他

安全上のご注意

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。その表示と意味は、次のようになっています。

● この表示を無視して、誤った使い方をしたときに生じる内容を、2 つに区分しています。

 **警告**：人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。	 **注意**：人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

●本文中の絵表示の意味です。

⃠は、してはいけない「禁止」の内容です。	一般的な禁止　分解禁止　接触禁止　水ぬれ禁止　ぬれ手禁止
●は、必ず実行していただく「強制」の内容です。	必ず行う　 さし込みプラグを抜く

警告



●異常・故障時にはただちに使用を中止する

そのまま使用すると、発煙・発火、感電、けがのおそれがあります。

<異常・故障例>

- 電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、変色、損傷している。
- 電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いニオイがする。
- 動作中、本体から異常な音がする。

※すぐにさし込みプラグを抜いて、お買上げの販売店へ点検、修理を依頼する。



●蒸気口に手を触れない

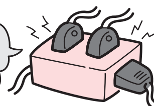
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。





●定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

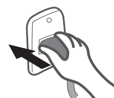


●電源は、100V専用コンセントを使用する

感電や火災の原因になります。

●さし込みプラグは、コンセントの奥までしっかりさし込む

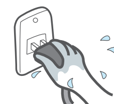
感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。

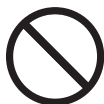




●ぬれた手でさし込みプラグを抜きさししない

感電やけがをすることがあります。



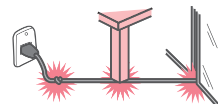


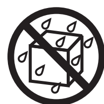
●電源コードやさし込みプラグが傷んでいたり、コンセントへのさし込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。



●電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、熱器具に近づけたりしない。また、重い物をのせたり、挟み込んだりしない。
電源コードが傷付いて、火災・感電の原因になります。





●水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電のおそれがあります。

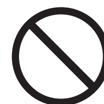




●改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買上げの販売店または、当社指定の「お客さまご相談窓口」にご相談ください。





●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがをするおそれがあります。

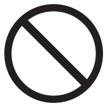


⚠ 注意



●**お手入れは冷えてから行う**
高温部に触れ、やけどのおそれがあります。

●**パンを取り出すときは必ずミトンを使用し、パンケースを本体からはずす**
本体から直接パンを取り出すと、やけどの原因になります。



●**使用中や使用後しばらくは高温部(本体・ガラス窓・庫内など)に手を触れない**
高温ですので、やけどの原因になります。

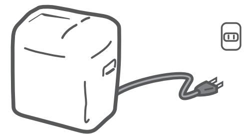




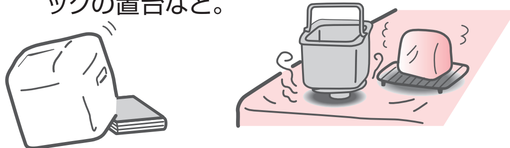
●**さし込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ずさし込みプラグを持って引き抜く**
感電やショートによる発火を防ぐためです。

●**部品の取り付け・取りはずし・お手入れするときはさし込みプラグをコンセントから抜く**
けがや、やけどをするおそれがあります。

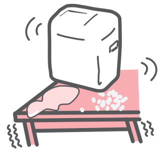
●**使用時以外はさし込みプラグをコンセントから抜く**
やけどやけが、絶縁劣化による感電・漏電・火災を防ぐためです。



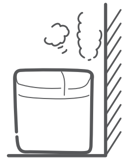
●**不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない**
火災の原因になります。また、熱いパンケースは置き場所にご注意ください。熱により、テーブルクロスなどをこがすことがあります。
次のような物の上では、使用しないでください。
じゅうたんや畳・テーブルクロス・プラスチックの置台など。



●**不安定な所に置いて使用しない**
動作中の振動により本体が調理台から落ち、けがや故障などのおそれがあります。
次のような台の上では使用しないでください。
- ぐらついた台
- すべりやすい台
- 粉や油のついた台など
- 狭い台や高い台



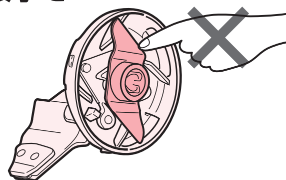
●**壁や家具の近くで使わない**
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。



●**動作中に移動させない**
けがの原因になります。


ケガに注意

●**ミル刃は鋭利ですので、直接手を触れない**
けがの原因になります。

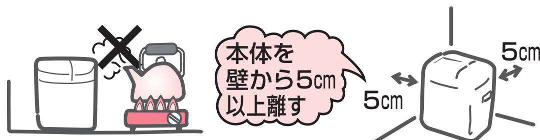



指づめ注意

●**本体ふたに指を挟まない**
本体ふたは重いので、閉めるときに手を放すと勢いよく閉まり、手を挟むおそれがあります。

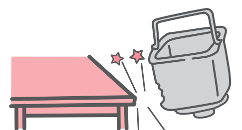
使用上のご注意

本体はていねいに扱う
本体の変形や変色の原因になります。
●火気や湿気のある所や壁の近く、直射日光が当たる場所で使用しない
●本体ふたや蒸気口にふきんなどをかけない

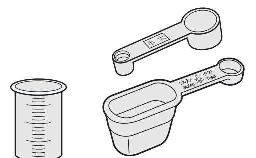


別冊クックブックに記載している調理以外には、使わない
みそ、甘酒、ヨーグルトなどは作れません。

パンケースはていねいに取り扱う
フッ素加工を傷付けたり、変形させるとパンがうまくできなくなります。
次のことに注意してください。
●硬いものにぶつけない
●固形物を入れない(材料は5〜10mm角以下に砕く)
●パンを取り出すときはナイフやフォークなどの金属は使わない
●落とさない

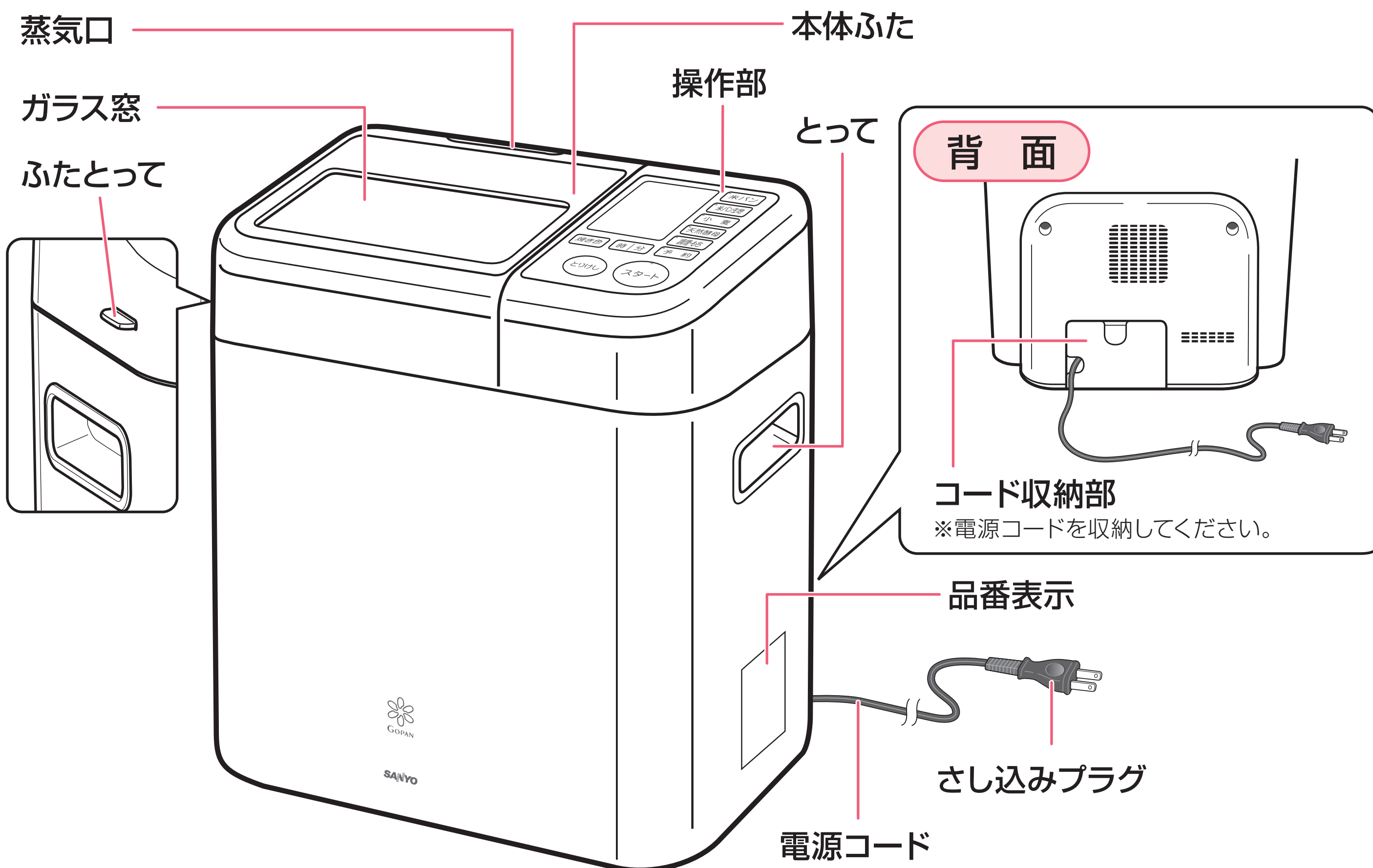


ヒーターなどの高温部にプラスチック製のものを近づけない
変形するおそれがあります。



各部のなまえと使いかた

本 体



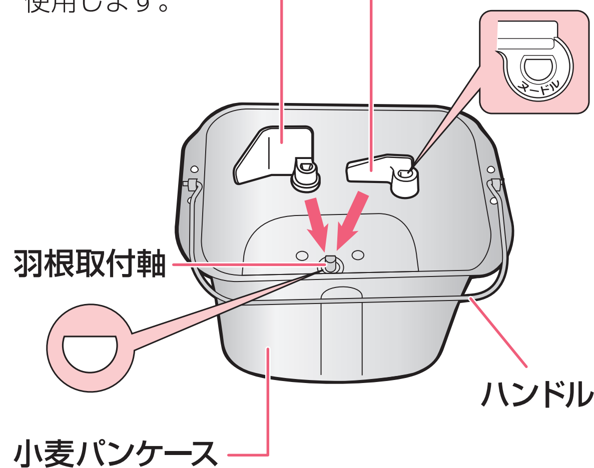
パンケース・羽根

※フッ素樹脂皮膜のはがれは、人体への影響など問題はありません。

● **小麦用**（小麦パンケースの色はグレーです。）

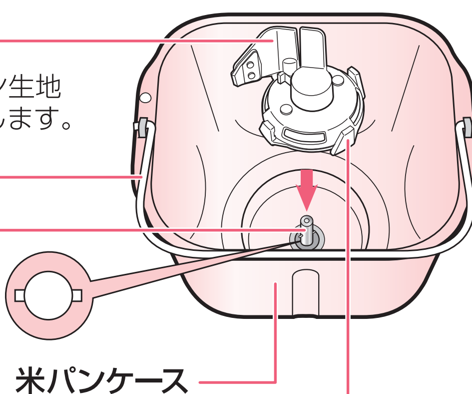
小麦パン羽根
小麦コース・天然酵母コース・ケーキメニュー・ジャムメニューに使用します。

ヌードル羽根
ヌードルメニューともちメニューに使用します。

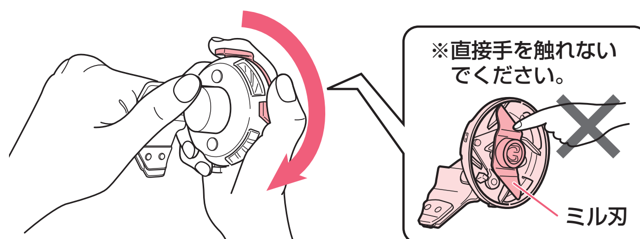


● **米パン用**（米パンケースの色はゴールドです。）

米パン羽根
米パン・米パン生地コースに使用します。



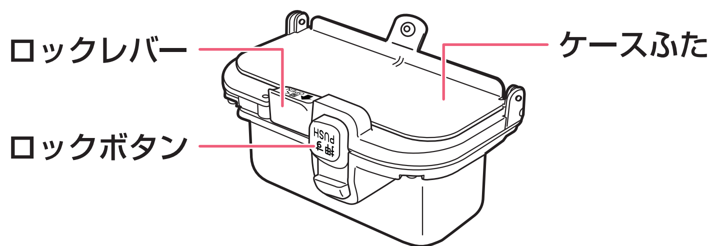
＊**保護カバーのはずしかた**
保護カバーを ➡ の方向へ回します。





＊初めてお使いになるときは、自動投入ケース・パンケース・羽根・付属品を洗ってください。(59~60ページ)
※梱包材料（緩衝材・保護シート・ポリ袋など）は、必ず取り除いてご使用ください。

自動投入ケース



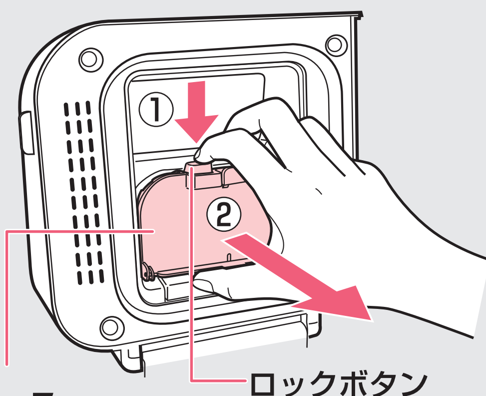
ご注意

マークのついたメニューのみ、使用してください。

自動投入ケースを使用しないメニューのときは、必ず取りはずしてください。

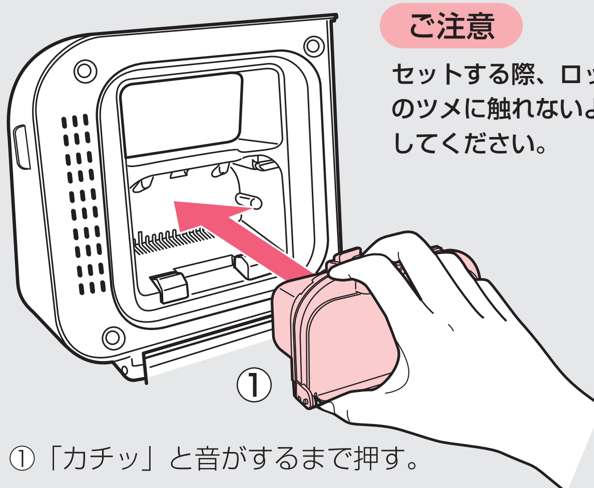
※パンがふくらみすぎたとき、自動投入ケースにあたる場合があります。

＊取りはずしかた



①ケースのロックボタンを押す。
②手前に引き出す。

＊取り付けかた

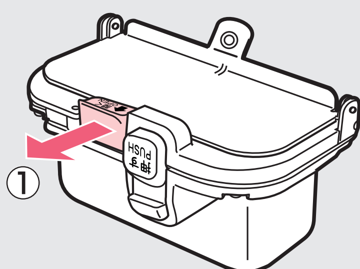


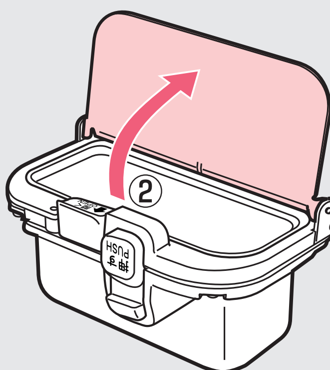
ご注意

セットする際、ロックレバーのツメに触れないように注意してください。

①「カチッ」と音がするまで押す。

＊ふたの開けかた

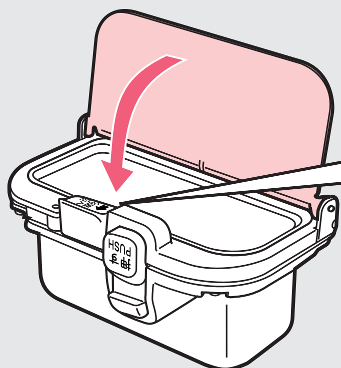




①ロックレバーを引く。
②ケースふたを開く。

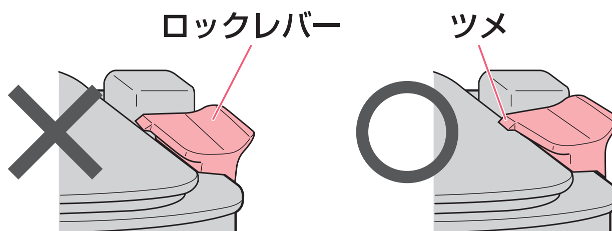
※本体に差し込むときは、ロックレバーに触れないようにご注意ください。ロックレバーに触れるとふたが開き、具材がこぼれるおそれがあります。

＊ふたの閉めかた



ご注意

ふたを閉めた際、ロックレバーのツメをしっかり引っ掛けてください。



各部のなまえと使いかた<つづき>

操作部

＊表示部は説明のため、すべての表示を点灯させております。
実際の使用状況とは異なります。

キーは「ピッ」と音がするまで確実に押してください。

工程表示

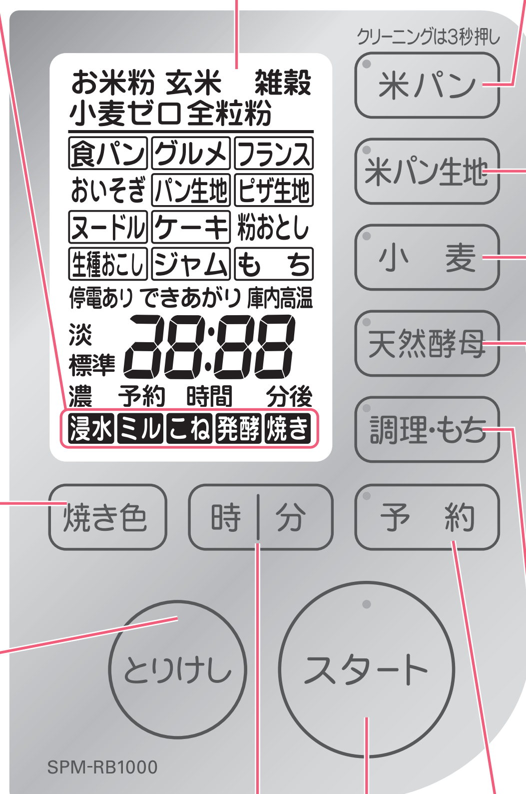
- 浸水：お米に水を吸水させます。
- ミル：お米をペースト状にします。（約30秒動き、約5分停止をくり返します。その後、生地を冷却します）
- こね：生地をこねます。
- 発酵：生地を発酵させせます。
- 焼き：パンを焼きます。

※メニューによっては、表示されない工程があります。

例 お米 ➡ 食パン の場合
浸水 ミル こね 発酵 焼き

例 小麦 ➡ 食パン の場合
こね 発酵 焼き

表示部



焼き色キー

焼き色を変更するときに使用します。（淡・標準・濃）

とりけしキー

キーを押し間違えたときや、タイマー予約・調理をやめるときに押します。
スタートさせる前にとりけすときは、とりけしキーを押すと、すぐにとりけされます。
スタートさせた後にとりけすときは、誤作動防止のため、とりけしキーを「ピーッ」と音がなり、表示が消えるまで（約1秒）長押ししてください。

時刻／予約時間／調理時間設定キー

現在時刻、パンや生地ができあがるまでの予約時間、調理時間を合わせます。

時 押すごとに１時間ずつすすみます。

分 時刻設定するときは、押すごとに1分ずつすすみます。
タイマー予約するとき、調理時間を設定するときは、押すごとに10分ずつすすみます。

スタートキー

選んだメニューやタイマー予約をスタートさせるときに押します。

スタートランプ

動作中、点灯します。

※米パン予約時は、浸水・ミル・冷却のとき点滅します。

米パンコースキー

「米パン」コースを選ぶときに押します。押すごとに、表示部のコースが順に点滅します。

＊クリーニングモード

米パンコースキーを3秒長押しすると、クリーニングモードに入ります。
（お手入れの「クリーニングモード」☞ 61ページを参照。）

米パン生地コースキー

「米パン生地」コースを選ぶときに押します。押すごとに、表示部のコースが順に点滅します。

小麦コースキー

「小麦」コースを選ぶときに押します。
押すごとに、表示部のコースとメニューが順に点滅します。

天然酵母コースキー

「天然酵母」コースを選ぶときに押します。
押すごとに、表示部のメニューが順に点滅します。

調理・もちコースキー

「ヌードル」「ケーキ」「ジャム」「もち」を選ぶときに押します。

予約キー

できあがり時刻を予約するときに押します。

予約ランプ

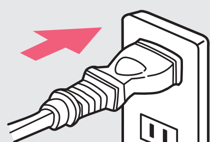
予約すると点灯します。

時計（現在時刻）の合わせかた

現在時刻はあらかじめ標準時刻に合わせていますが、室温などにより多少ずれることがありますので、次の手順で合わせ直してください。

例 現在時刻が午後1：10で、表示が 12：00になっているときは

1





さし込みプラグを さし込む

※24時間表示の時計です。
夜の12時は、0:00 に
昼の12時は、12:00 と
表示します。

2



時 または 分 を 1秒長押しして、時刻表示を点滅させる

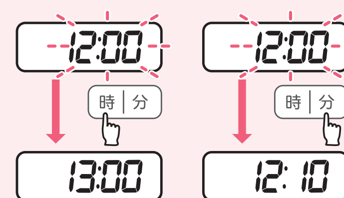
※時刻表示が点滅して、時計合わせが変更できます。

3



時 または 分 を押して、時計を合わせる

- 時 を押して「13」に合わせ、分 を押して「10」に合わせる。



- 押し続けると早送りします。
- 時計合わせ操作を止めた5秒後に、時刻表示の点滅が点灯に替わり、自動的に時計合わせを完了します。

※時計合わせの途中でも、操作をしない状態が5秒続くと時計合わせを終了します。

リチウム電池について（本体に内蔵）

☆リチウム電池の役目
時計の動作、予約時間の設定を記憶させます。

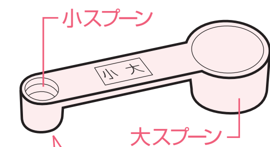
☆電池が消耗してくると
さし込みプラグをさし込んだとき、時刻表示が点滅し、時刻・予約時間の設定が初期設定にもどります。
さし込みプラグをさし込めば、通常に使えます。
時刻・予約時間の設定を合わせてください。

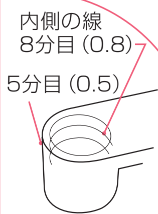
☆電池の交換
お客さまご相談窓口（裏表紙）にご依頼ください。
交換した後は、時計・予約時間を合わせてください。
※分解を伴うため、お客さまでは交換できません。

道具について

付属品（各1個）

●**計量スプーン**（塩・砂糖・スキムミルク・ドライイースト・生種用）
※この計量スプーンは、小麦専用です。

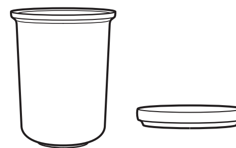




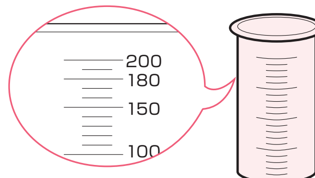
＊すり切り一杯当たりの重さの目安

	小スプーン	大スプーン
塩	約5g	——
砂糖	約3g	約8g
スキムミルク	約2g	約5g
ドライイースト	約2.5g	——
生種	——	約11.5g

●**生種おこし容器**
（生種おこし専用）



●**計量カップ**（水・もち米計量用）



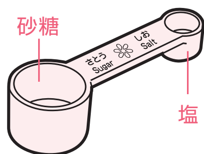
（1目盛 約10mL）

※計量カップは水･もち米計量用です。粉類は、はからないでください。

●**米パン専用計量スプーン**（ ❀ マークのついているスプーンです）



米パン計量スプーン1
（グルテン・イースト用）

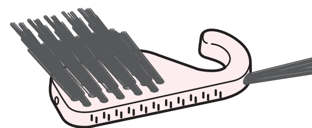


米パン計量スプーン2
（砂糖・塩用）

＊すり切り一杯当たりの重さの目安

グルテン	約50g
ドライイースト	約 3 g
砂糖	約16g
塩	約 4 g

●**洗浄ブラシ**

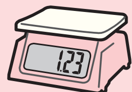


必要な道具と便利な道具

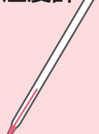
※すべてのレシピは、デジタルはかりで計量することを基本としています。

必要な道具!!

デジタルはかり
（1g単位以下のもの）



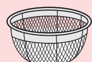
温度計



ボール



ざる
（金属製のもの）



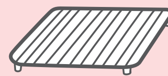
ミトン



※プラスチック製のざるは、お勧めしません。

あれば便利な道具!!

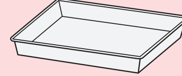
網
（焼きあがったパンの蒸気逃がしに使います）



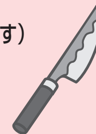
パン切りナイフ



バット
（つきあがったもちの蒸気逃がしに使います）

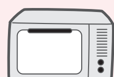


包丁

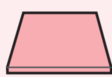


メニューによって必要な道具、あれば便利な道具!!

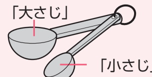
オーブン・蒸し器など



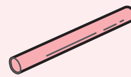
こね板



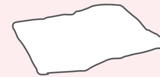
市販の計量スプーン



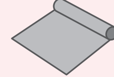
めん棒・のし棒



キャンバス地



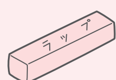
スケッパー



タイマー



ラップ



クッキングシート



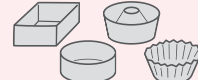
霧吹き



はけ



焼き型



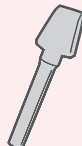
しゃもじ



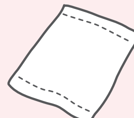
耐熱容器



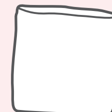
ゴムベラ



ふきん



ビニール袋（大）



パンの材料について



＊室温・水温は必ずチェックしてください。
＊新鮮な材料を使ってください。
＊材料は正確にはかってください。

水

他の材料を溶かし、合わせる役目をしたり、小麦粉のタンパク質をグルテンに変えるのに欠かせません。特に水温はパンのできに影響します。使用水温は右の表を参考にしてください。



水道水（原水･浄水）を使用ください。
※アルカリイオン水や酸性水は使用しないでください。

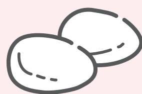
市販のミネラルウォーターを使う場合、硬水は使用しないでください。

＊室温・水温について

室温・水温は発酵に影響して、パンの仕上がりを悪くすることがあります。
※室温が20℃以上の場合は約10℃の水を、室温が20℃未満の場合は約20℃の水をお使いください。

卵

生地を柔らかく、風味を豊かにし、色つやをよくします。リッチな味わいのパンには欠かせません。



水を卵+水に変える場合は

計量カップに卵を入れ、その上に水を加えて計量します。
このとき、水は作りたいパンの水量より減らしてください。
（例）小麦食パン1斤の場合
　卵+水=180mLにする。
※お米を使った食パンには卵を使用しないでください。
　室温が高いと腐敗するおそれがあります。



《使用できる米の種類》

白米

うるち米をご使用ください。

玄米

精米される前のお米です。
白米に比べビタミン･ミネラル･食物繊維を豊富に含みます。
※白米に混ぜて玄米食パンを作ってください。
　別冊クックブック ☞7･10ページを参照。

黒米

古代米の一種で、アントシアニン系の紫黒色色素をもつ有色米です。
白米に比べて、ビタミン･カルシウムなどのミネラルを多く含みます。
※白米に混ぜて黒米食パンを作ってください。
　別冊クックブック ☞9ページを参照。

無洗米

白米の表面をクリーニングしたものです。
米を洗う手間がなく、環境にもやさしいです。

雑穀米

米以外の穀物を、米に混ぜたものの総称です。
生の小豆は取り除いてください。
※米パンケース･米パン羽根のフッ素を傷めます。
※白米に混ぜて雑穀食パンを作ってください。
　別冊クックブック ☞8･10ページを参照。

赤米

古代米の一種で、タンニン系の赤色色素をもつ有色米です。
※白米に混ぜて赤米食パンを作ってください。
　別冊クックブック ☞8ページを参照。

＊米パンの基本の材料表（１斤分）

		お米食パン	お米小麦食パン	小麦ゼロお米食パン	玄米食パン	玄米小麦食パン	雑穀食パン	雑穀小麦食パン
コースとメニュー		お米 食パン	お米･小麦 食パン	お米･小麦ゼロ 食パン	玄米 食パン	玄米･小麦 食パン	雑穀 食パン	雑穀･小麦 食パン
米パンケースに入れる材料	洗米し、水をたしての総重量	白米 220g+水 ……合計420g（白米を洗米し、水をたして420gにする）	白米 180g+水 ……合計370g（白米を洗米し、水をたして370gにする）	白米 320g+水 ……合計640g（白米を洗米し、水をたして640gにする）	白米 90g 玄米 130g +水 ……合計430g（白米と玄米を洗米し、水をたして430gにする）	白米 70g 玄米 110g +水 ……合計370g（白米と玄米を洗米し、水をたして370gにする）	白米 200g 雑穀 30g +水 ……合計440g（白米を洗米し、雑穀と水をたして440gにする）	白米 160g 雑穀 30g +水 ……合計380g（白米を洗米し、雑穀と水をたして380gにする）
	砂糖	16g	32g	32g	16g	32g	16g	32g
	塩	4g	5g	7g	4g	5g	4g	5g
	ショートニング	10g	30g	―	10g	30g	10g	30g
	オリーブオイル	―	―	12g	―	―	―	―
自動投入ケースに入れる材料	ドライイースト	3g	3g	5g	3g	3g	3g	3g
	小麦グルテン	50g	―	―	50g	―	50g	―
	強力粉	―	120g	―	―	120g	―	120g
	上新粉	―	―	80g	―	―	―	―

※雑穀の取り扱いについては、各メーカーの指示に従ってください。

パンの材料について＜つづき＞

小麦粉

小麦粉は水でこねると、タンパク質がグルテンという組織を形成し、その中にイースト菌による炭酸ガスを包み込み、パンをふくらませます。



タンパク質の多い順に強力粉・中力粉・薄力粉があり、パン作りには主に強力粉を使います。使用時にふるう必要はありません。保存するときは密閉容器に入れ、高温多湿・直射日光を避けて冷暗所に置いてください。

国内産の小麦粉について
国内産の小麦で作った小麦粉はタンパク質の量が異なるため、パンのふくらみに差ができることがあります。

専用ミックス粉

このライスブレッドクッカーの小麦コース【食パン・グルメパン】でお使いいただけるミックス粉です。
＊1 斤用にはかってお使いください。

お申込み先：三洋製品取り扱い店又はフリーダイヤルでお申し込み頂けます。
ご　注　文：(株)天辰 通販部/ミックス粉ご注文係
受 付 時 間：土・日・祝日を除く毎日9：00～17：00
0120 0120-122-928

品 名	小麦粉食パンミックス粉
品 番	KA-SPMPAN15
容 量	450g×5袋入り（ドライイースト3g×5袋付）

※下記専用ミックス粉は、本機では使用できません。

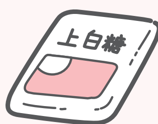
品 名	品 番
小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉	KA-SPMALLKOME
米粉パン用ミックス粉	KA-SPMKOME10

全粒粉

小麦のふすまや胚芽を残したまま、まるごとひいた粉です。食物繊維やビタミンB群などを豊富に含みます。独特の香りとほのかな酸味、こくがあります。

糖分（上白糖）

砂糖・グラニュー糖・はちみつ・黒砂糖などがあります。パンの風味や色づきをよくし、硬くなるのを防ぎます。また、イーストの栄養源として発酵を助ける作用がありますが、入れすぎると逆に発酵を抑えてしまいます。



砂糖の分量を変える場合は
増やすときは約1.5倍、減らすときは約半量までを目安にしてください。増やしたときはパンの焼き色が少し濃くなり、減らしたときは焼き色が薄めで、高さも低く仕上がることがあります。

食塩

調味の他、グルテンを安定させ生地をひきしめます。
イーストの働きをコントロールするので入れすぎたり、イーストに直接触れないよう注意してください。



塩なしパンについて
塩を入れなくてもパンを作ることはできます。
ただし、歯ごたえのないパンに仕上がります。

乳製品（スキムミルク）

スキムミルクや牛乳のことで、パンの色や光沢・風味をよくし、栄養価を高めます。
生乳を使う場合は必ず一度沸騰させ、冷ましてからお使いください。



スキムミルクを牛乳に変える場合は
スキムミルク「小スプーン1」＝牛乳14mL、「大スプーン1」＝牛乳50mLを目安とし、牛乳に変えた分量分、水を減らしてください。
（例）食パン1斤の場合
…スキムミルク「大スプーン1」を牛乳50mLに変え、水を130mLにする。

小麦グルテン

このライスブレッドクッカーの米パンコース【食パン・パン生地】でお使いいただける専用の粉です。
＊1 斤用にはかってお使いください。

下記ホームページでもお買い求めになれます。
http://direct.jp.sanyo.com/gopan/
「GOPAN広場」の「GOPANのお店」をご覧ください。

お申込み先：三洋製品取り扱い店又はフリーダイヤルでお申し込み頂けます。
ご　注　文：(株)天辰 通販部/ミックス粉ご注文係
受 付 時 間：土・日・祝日を除く毎日9：00～17：00 0120 0120-122-928

品 名	米パン用小麦グルテン
品 番	KA-SPMGURU10
容 量	500g×2袋入り

- ■使い残しは吸湿、虫害などを防ぐため袋口のチャックをお閉めになり、お早めにお使いください。
- ■露がつくことにより商品が固まるおそれがありますので、冷蔵庫では保存しないでください。
- ■開封後は賞味期限に関わらず、お早めにご使用ください。

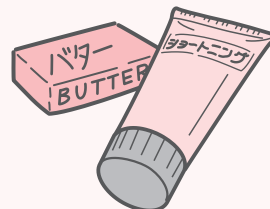


＊室温・水温は必ずチェックしてください。
＊新鮮な材料を使ってください。
＊材料は正確にはかってください。

上新粉

うるち米の粉です。小麦グルテンの代わりとして、小麦ゼロお米食パン・小麦ゼロお米パン生地に使用します。
※玄米、雑穀米、赤米、黒米では、小麦グルテンの代わりには使えません。

油脂



ショートニング・マーガリン・バター・オリーブオイルなどがあります。
パンの生地が硬くなるのを防ぎ、しっとりさせる他、パンの風味や光沢をよくし、膨張を助けます。取扱説明書・クックブックで「バター」と記載しているものは、特に指定がない限り「食塩不使用」のものをお使いください。

≪天然酵母コースで使用します≫

天然酵母パン種（元種）



天然の植物（果実・穀類など）から培養された酵母（パン種）です。風味豊かな天然酵母パンを作ることができます。
パン種（元種）は、十分発酵させ生種にしたものをお使いください。生種の作りかたについては、「天然酵母の生種を作る」☞ 28ページをご覧ください。
※お米食パンでは、生種はご使用できません。

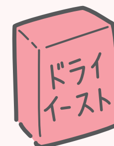
ライスブレッドクッカーで使用する天然酵母パン種について

菌数（発酵力）が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

品　　名：
「ホシノ天然酵母パン種」50ｇ×5 袋入り
価　　格：882円（税込、送料別途）
【2010年 11月現在】
お申込み先：(株)富澤商店　TEL(042)776-6488

●パン種に関するお問い合わせ
ホシノ天然酵母パン種　お客様ご相談窓口
TEL（042）737-7825

ドライイースト



糖類と水と適度な温度を与えることにより炭酸ガスを作り、パンをふくらます酵母菌の一種です。
ライスブレッドクッカーでは予備発酵のいらないドライイーストをお使いください。
（生イースト・予備発酵が必要なドライイーストは使用できません）
保存するときは必ず密閉して冷蔵庫か冷凍庫に入れ、早めに使い切りましょう。



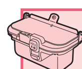
アレンジパンについて

※お好みのパンにアレンジする場合は、下記の表を参考に加える材料の量に気をつけてください。

メニュー ＼ 材料	ドライフルーツ	野 菜	穀 類	牛乳／ジュース
小麦食パン	――	――	――	加える量だけ水の量を減らす
小麦グルメパン	100g以下 ＊1	100g以下 ＊1 ＊2	約30g以下 ＊3	加える量だけ水の量を減らす
天然酵母食パン	100g以下 ＊1	100g以下 ＊1 ＊2	約30g以下 ＊3	加える量だけ水の量を減らす

＊1　自動投入ケースを使用する場合は、120g以下。
＊2　野菜には水分が含まれているので、水の量を減らします。（野菜の重さの20%分の水を減らす）
＊3　小麦粉の10%が目安です。多いとふくらみが悪くなります。

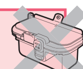
※自動投入ケースで投入できない具材があります。その場合は、ミックスコールで入れてください。



自動投入ケースに入れられる材料

●ドライフルーツ
●ナッツ類　など

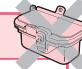
※乾燥しているもの、熱で溶けにくいもの

ミックスコールで入れる材料

●アルコール漬けのフルーツ
●刻んだ野菜
●チーズ、チョコレート　など

※水け・粘りけがあるもの、熱で溶けやすいもの

入れられない材料

●南方系のフルーツ
●コーティングされたナッツ類
●パールシュガー・あられ糖　など

※タンパク質分解酵素を含んだフルーツ
※固いもの

※米パンの場合は、小麦グルテン・ドライイースト以外の自動投入はできません。

各メニューについて

米パン

▼表示画面(メニュー)

お米　玄米　雑穀
小麦ゼロ
食パン
できあがり
淡
標準
濃
88:88
浸水 ミル こね 発酵 焼き

▼表示画面(コースキー)

米パン
米パン生地
小　麦
天然酵母
調理･もち

▼できあがりまでの時間(工程)

メニュー	時間	工程
お米食パン	約3時間57分～4時間22分	浸水 ミル こね 発酵 焼き
お米小麦食パン	約3時間37分～4時間6分	浸水 ミル こね 発酵 焼き
小麦ゼロお米食パン	約3時間32分～3時間57分	浸水 ミル こね 発酵 焼き
玄米食パン	約5時間22分～6時間17分	浸水 ミル こね 発酵 焼き
玄米小麦食パン	約5時間7分～6時間6分	浸水 ミル こね 発酵 焼き
雑穀食パン	約5時間15分～6時間10分	浸水 ミル こね 発酵 焼き
雑穀小麦食パン	約5時間7分～6時間6分	浸水 ミル こね 発酵 焼き

米パン生地

▼表示画面(メニュー)

お米　玄米　雑穀
小麦ゼロ
パン生地
できあがり
88:88
浸水 ミル こね

▼表示画面(コースキー)

米パン
米パン生地
小　麦
天然酵母
調理･もち

▼できあがりまでの時間(工程)

メニュー	時間	工程
お米パン生地	約2時間2分～2時間13分	浸水 ミル こね
お米小麦パン生地	約1時間57分～2時間8分	浸水 ミル こね
小麦ゼロお米パン生地	約1時間57分～2時間7分	浸水 ミル こね
玄米パン生地	約3時間32分～4時間13分	浸水 ミル こね
雑穀パン生地	約3時間30分～4時間11分	浸水 ミル こね

小　麦

▼表示画面(メニュー)

小麦　　全粒粉
食パン グルメ フランス
おいそぎ パン生地 ピザ生地
できあがり
淡
標準
濃
88:88
こね 発酵 焼き

▼表示画面(コースキー)

米パン
米パン生地
小　麦
天然酵母
調理･もち

▼できあがりまでの時間(工程)

メニュー	時間	工程
小麦食パン	約2時間57分～3時間30分	こね 発酵 ガス抜き ベンチタイム 丸め 発酵 焼きあげ
おいそぎ	約2時間	こね 発酵 ガス抜き ベンチタイム 丸め 発酵 焼きあげ
グルメパン	約3時間45分	こね 発酵 ガス抜き ベンチタイム 丸め 発酵 焼きあげ
フランスパン	約4時間30分	こね 発酵 丸め 発酵 焼きあげ
パン生地	約1時間16分	こね 発酵
ピザ生地	約49分	こね 発酵
全粒粉食パン	約3時間35分	こね 発酵 ガス抜き ベンチタイム 丸め 発酵 焼きあげ

【工程とできあがり時間】

天然酵母

▼表示画面(メニュー)　▼表示画面(コースキー)　▼できあがりまでの時間(工程)

表示画面(メニュー): 小麦 / 食パン / パン生地 / 生種おこし / できあがり / 淡 / 標準 / 濃 / 28:88 / こね 発酵 焼き

表示画面(コースキー): 米パン / 米パン生地 / 小　麦 / 天然酵母 / 調理･もち

メニュー	できあがりまでの時間	工程
小麦食パン	約6時間41分~7時間	こね　発　酵　ガスベンチ　抜きタイム　丸め　発　酵　焼きあげ
パン生地	約3時間10分	こね　発　酵
生種おこし	約24時間	生　種　お　こ　し

調理・もち

▼表示画面(メニュー)　▼表示画面(コースキー)　▼できあがりまでの時間(工程)

表示画面(メニュー): 米粉 / 小麦 / ヌードル / ケーキ / ジャム / も　ち / できあがり / 28:88 / こね　焼き

表示画面(コースキー): 米パン / 米パン生地 / 小　麦 / 天然酵母 / 調理･もち

メニュー	できあがりまでの時間	工程
米粉ヌードル	約15分	こね
小麦ヌードル	約19分	こね
米粉ケーキ	約1時間30分	こね　焼きあげ
小麦ケーキ	約1時間21分	こね　焼きあげ
ジャム	約2時間まで	加熱撹拌
もち	約1時間	予熱　加熱撹拌　つき



知っておいていただきたいこと

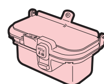
＊米パン・米パン生地は、50Hz／60Hz 地区でできあがり時刻がメニューにより異なります。

＊メニューにより、焼き色を三段階選べます。(淡・標準・濃)

※コース・メニュー・室温によって、できあがり時刻が異なります。
コース・メニューを選んだ後、できあがり時刻を確認してください。



レシピマークについて



自動投入ケース
自動投入ケースを使用します。
このマークのあるレシピは、材料・具材を自動投入ケースへ入れてください。
自動投入ケースの取りはずし･取り付けは、☞6ページをご覧ください。



米パンケースを使用します



小麦パンケースを使用します



予約ができます
できあがり時刻を予約できるレシピです。
※室温が高いとき、無塩バター使用レシピは予約しないでください。



予約ができません
できあがり時刻を予約できないレシピです。



粉おとし
パンケースの内壁についた粉を落とすタイミングをお知らせ音でお知らせします。
※パン羽根が回転していないことを確かめて、粉おとしをしてください。



ミックスコール
具材を投入するタイミングをお知らせ音でお知らせします。



つき工程音
もちのつき工程に入るタイミングをお知らせ音でお知らせします。

米パンの作りかた

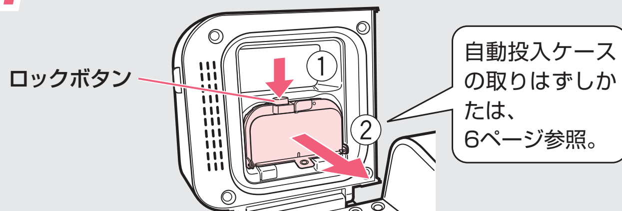


小麦グルテンは、小麦成分を含むため小麦アレルギーをお持ちのかたは、ご使用をお避けください。小麦グルテンの代わりに上新粉を使った「小麦ゼロお米食パン」をお楽しみください。

※ここでは、白米を使った米パンの作りかたで説明しています。
詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」は別冊クックブック ☞ 7〜10 ページをご覧になり、各キーで設定してください。

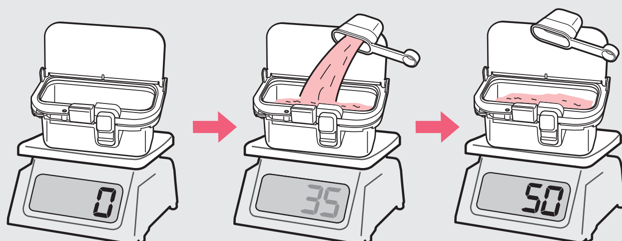
材料を入れ、準備をする

1 自動投入ケースに材料を入れる

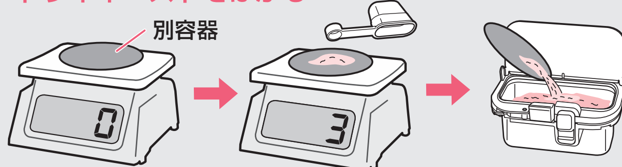


①自動投入ケースのロックボタンを押し、
②手前に引いて、本体ふたから取り出します。

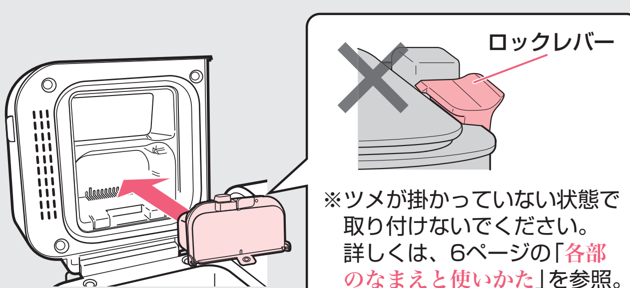
＊小麦グルテンをはかる



＊ドライイーストをはかる

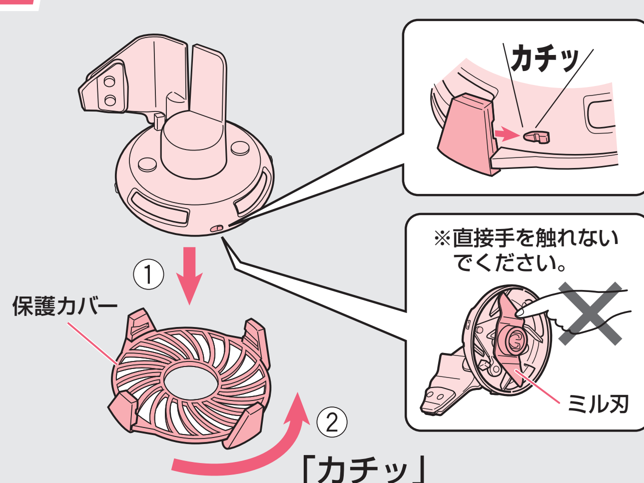


③自動投入ケースのふたを開け、小麦グルテン 50gとドライイースト 3gを入れます。
※必ずデジタルはかりで、はかってください。
「お米小麦食パン」の場合は、小麦グルテンの代わりに強力粉を「小麦ゼロお米食パン」の場合は、上新粉を入れてください。（別冊クックブック☞9〜10ページ参照）
※白米以外を使用するメニューでは、小麦グルテンの代わりに上新粉は使えません。



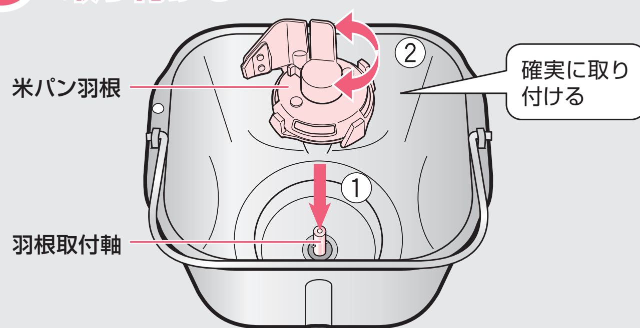
④自動投入ケースのふたを閉め、本体ふたに取り付けます。
※「カチッ」と音がするまで、確実に取り付けてください。

2 米パン羽根を準備する



①米パン羽根に保護カバーを取り付けます。
②「カチッ」と音がするまで回してください。

3 米パンケースに米パン羽根を取り付ける



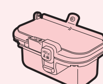
①米パン羽根を羽根取付軸にさし込みます。
②米パン羽根を回します。
※米パン羽根が奥まで確実に取り付けられていることを確認してください。

◆お米食パン（材料 1斤分）

パ

白米＋水	420g
（白米220gを洗米し、水をたして420gにする。）	
塩	4g
砂糖	16g
ショートニング（無塩バター）	10g
小麦グルテン	50g
ドライイースト	3g

レシピマーク



予 約

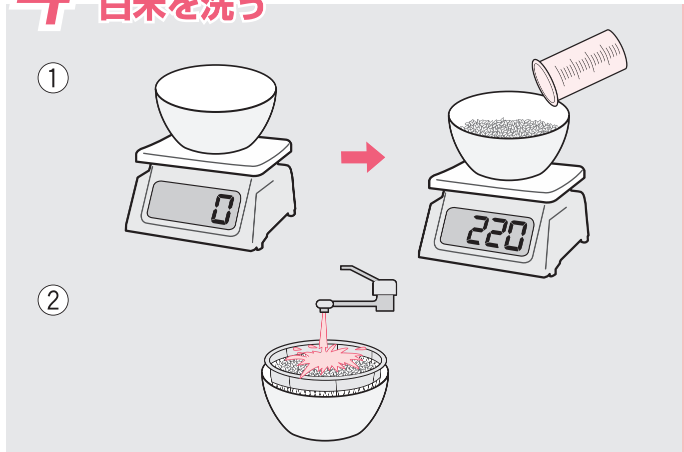




使いかた【米パン】

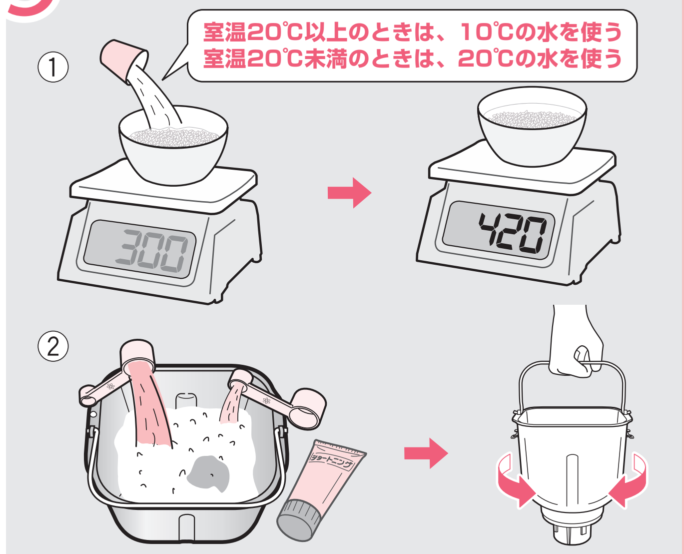
※パンを作る「パンの材料について」は、☞10～12ページをご覧ください。
※レシピマークの説明は、☞14ページをご覧ください。

4 デジタルはかりで白米を正しくはかり白米を洗う



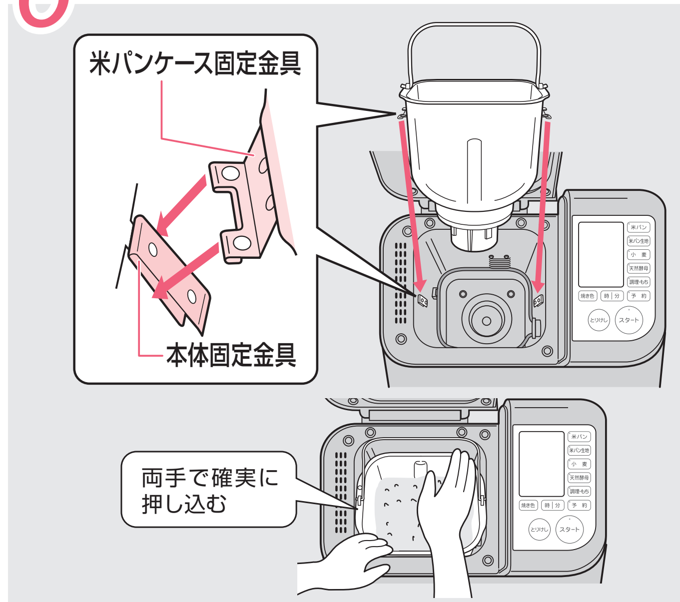
①デジタルはかりで白米 220gをはかります。
②ザルを使って、洗います。
　ボールにザルをのせ、はかった白米を洗います。

5 材料を米パンケースに入れる

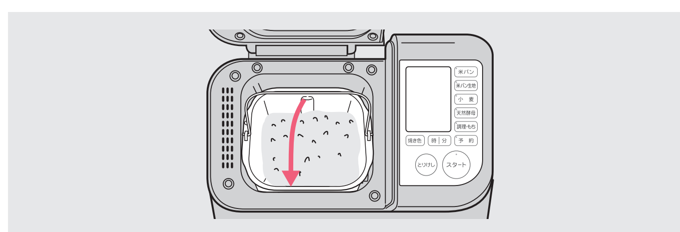


①ボールに洗った白米と水を入れます。
「4」で洗った「白米」と「水」をたして合計 420g にします。
※白米は季節によって、水分量が異なります。新米の場合は、水を約10g減らしてください。(合計410g)
※必ず、米パンケースに米パン羽根が取り付けられていることを確認してください。
②米パンケースの中に①を入れ、砂糖 16g、塩 4g、ショートニング(無塩バター) 10gを入れます。
※米パンケースを左右に振って、白米を平にならしてください。

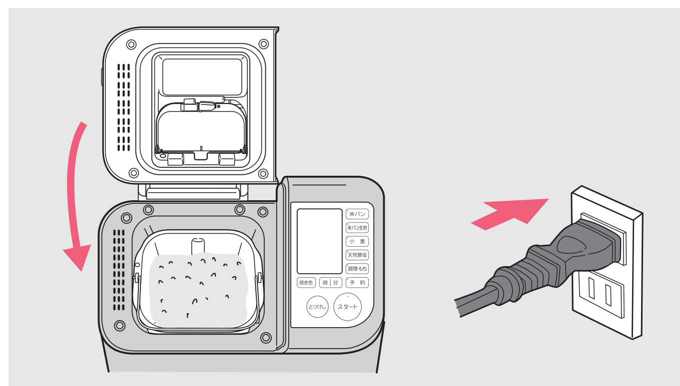
6 米パンケースを本体にセットする



①本体固定金具と米パンケース固定金具があっているかを確認して、押し込んでください。
※確実に押し込まないとスタートキーを押したとき、「cASE」表示になります。(☞ 57ページ)



②ハンドルを手前にたおします。
※必ず、ハンドルを手前にたおしてください。
手前にたおさないと、自動投入ケースふたが開かないことがあります。



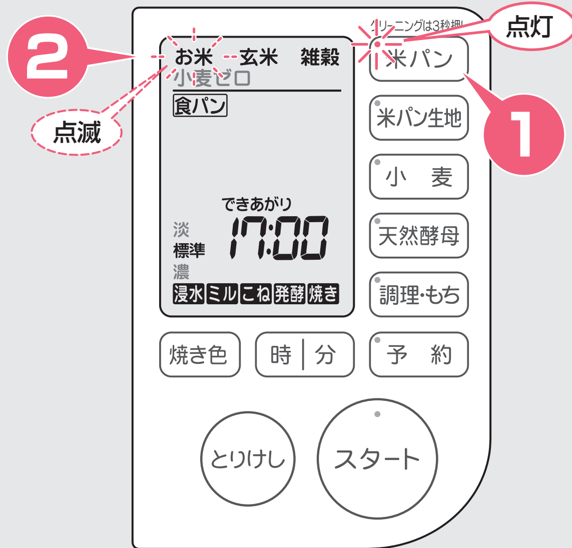
③本体ふたを閉め、さし込みプラグをさし込みます。

米パンの作りかた<つづき>

※ここでは、白米を使った米パンの作りかたで説明しています。
詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」は別冊クックブック ☞ 7～10 ページをご覧になり、各キーで設定してください。

スタートさせる

7 米パンコースキーで「お米」コースを選ぶ



❶ 米パン キーを押す
❷ 「お米」コースを選ぶ

●米パンコースキーを押すたびに、「お米」食パン→「お米・小麦」食パン→「お米・小麦ゼロ」食パン→「玄米」食パン→「玄米・小麦」食パン→「雑穀」食パン→「雑穀・小麦」食パンに切り替わります。
「お米」を点滅させてください。

●各コース、焼き色（淡・標準・濃）が選べます。
焼き色キーで選んでください。

※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選び直す必要がありません。

●表示部には、できあがり時刻を表示します。

＊工程表示

浸水：お米に水を吸水させます。
ミル：お米をペースト状にします。
（約30秒動き、約5分停止をくり返します。
その後、生地を冷却します。）
こね：生地をこねます。
発酵：生地を発酵させます。
焼き：パンを焼きます。

8 スタートキーを押す



❶ スタート キーを押す

※浸水から始まるため、すぐに動作しません。

●スタートランプが点灯し、浸水を開始します。
表示部に工程表示を点滅でお知らせします。

※米パンケースを確実にセットしないとスタートキーを押したときに「cASE」表示になり、スタートしません。

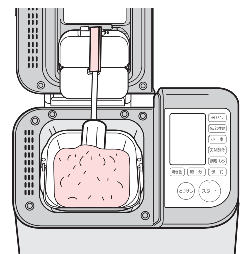
※本体ふたを閉めないとスタートキーを押したときに「oPEn」表示になり、スタートしません。

※コースを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、7 から操作してください。

●米パンケースの内壁に、ペースト状のお米や粉などが付着してしまったときに粉おとしを行ってください。

＊粉おとしのしかた

①ふたを開けます。
※羽根の回転が止まります。
②米パンケースについた粉をゴムベラなどで落とします。
③ふたを閉めます。
※ふたを閉めないと再スタートしません。

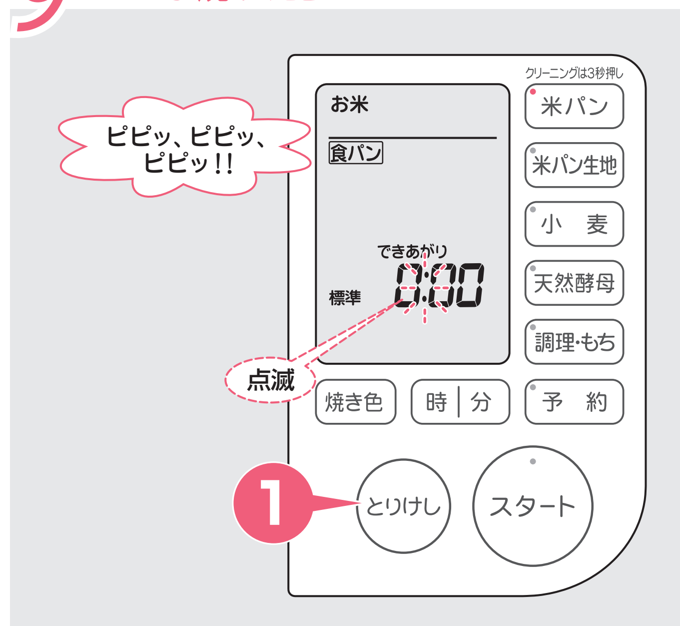


※「小麦ゼロお米食パン」は、こねが終わっても『ドロッ』とした生地ですが問題ありません。

※焼き始めると残時間表示になります。

パンを取り出す

9 パンが焼けたら

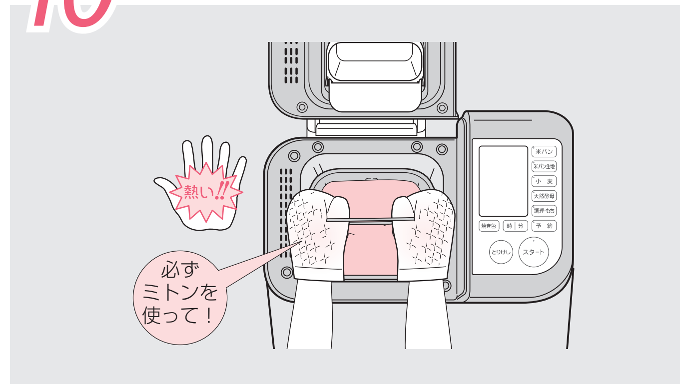


❶ とりけし キーを押す

- パンが焼きあがると、『ピピッ、ピピッ、ピピッ』とお知らせ音が鳴ります。
  ※取り出し忘れを防ぐため、15秒間隔で終了お知らせ音が鳴り続けます。（約5分間）
  必ず、**とりけしキー**を押してください。

※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

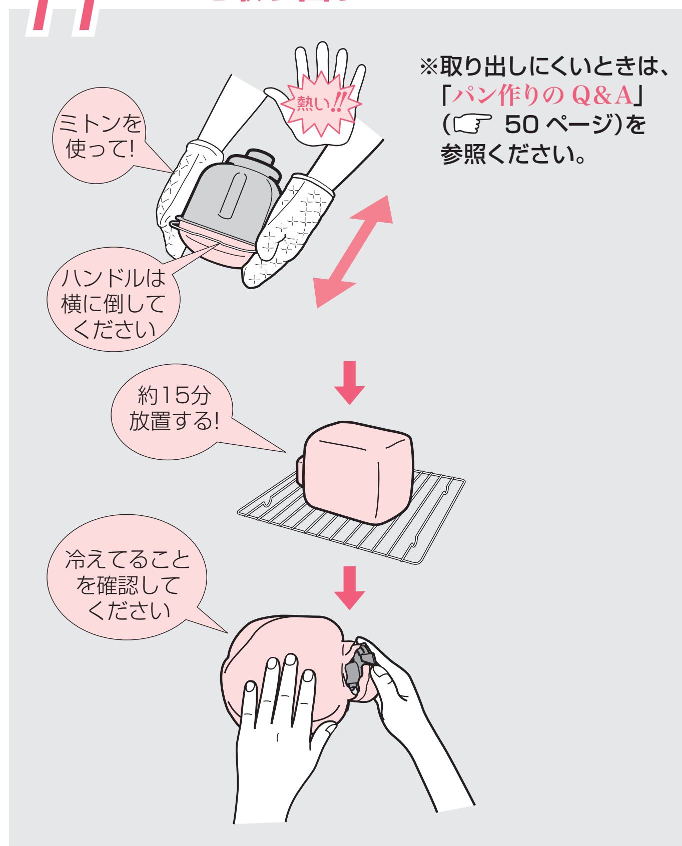
10 米パンケースを取り出す



- ハンドルを持ち上げ、取り出します。

※焼きあがったらパンケースを本体から、すぐに取り出してください。

11 パンを取り出す



※取り出しにくいときは、「パン作りの Q&A」（☞ 50 ページ）を参照ください。

- 網などにのせ、パンの蒸気を逃がすように横にして冷ましてください。横にしないと型がくずれる場合があります。
- 焼きあがったパンについた米パン羽根は、約15分おいてから、米パン羽根を引っ張って取り出してください。
  パンが熱いときに取り出す場合は、羽根も熱いのでやけどに十分ご注意ください。

※自動投入ケースは冷めてから、本体より取り出してください。

※パンを取り出した後は、「お手入れ」をしてください。（☞ 60ページ）
それでも米パン羽根の汚れが気になる場合は、「クリーニングモード」でお手入れしてください。（☞ 61ページ）

※続けてパンを焼く場合、表示部に「庫内高温」表示が点灯していると操作できません。「庫内高温」表示が消灯してから操作してください。
続けてパンを焼く場合は、できあがりが悪くなる場合があります。半日程度、時間を空けていただくことをお勧めします。

米パン生地の作りかた

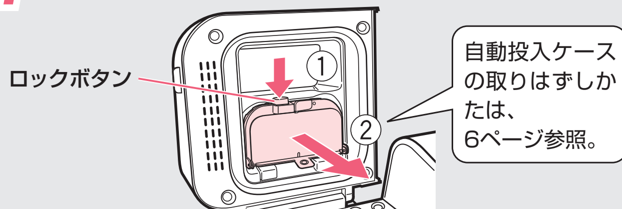


小麦グルテンは、小麦成分を含むため小麦アレルギーをお持ちのかたは、ご使用をお避けください。
小麦グルテンの代わりに上新粉を使った「小麦ゼロお米パン生地」をお楽しみください。

※ここでは、白米を使った米パン生地の作りかたで説明しています。
詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」は別冊クックブック☞25、41ページをご覧になり、各キーで設定してください。

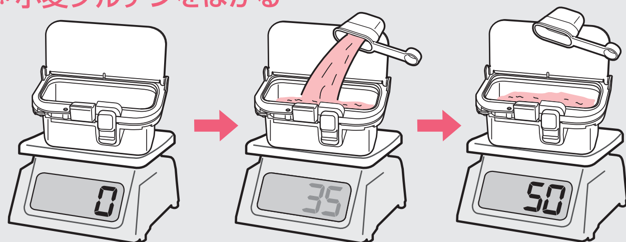
材料を入れ、準備をする

1 自動投入ケースに材料を入れる

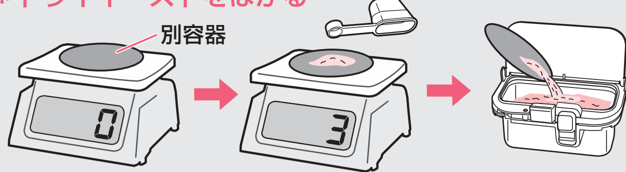


①自動投入ケースのロックボタンを押し、
②手前に引いて、本体ふたから取り出します。

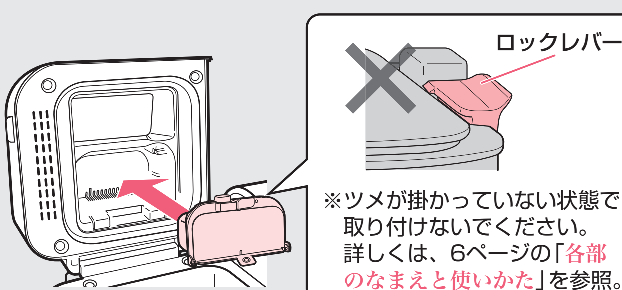
＊小麦グルテンをはかる



＊ドライイーストをはかる

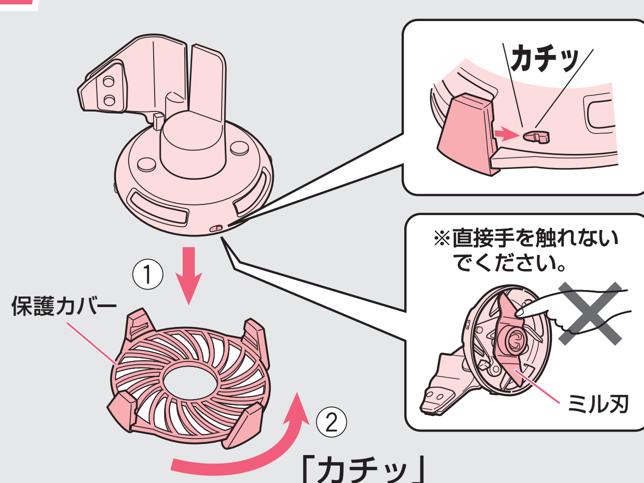


③自動投入ケースのふたを開け、**小麦グルテン　50g**と**ドライイースト　3g**を入れます。
※必ずデジタルはかりで、はかってください。
「小麦ゼロお米パン生地」の場合は、上新粉を入れてください。（別冊クックブック☞11ページ参照）
※白米以外を使用するメニューでは、小麦グルテンの代わりに上新粉は使えません。
※「お米小麦パン生地」では、自動投入ケースは使用しません。（強力粉・ドライイーストの入れかたは☞21ページ）



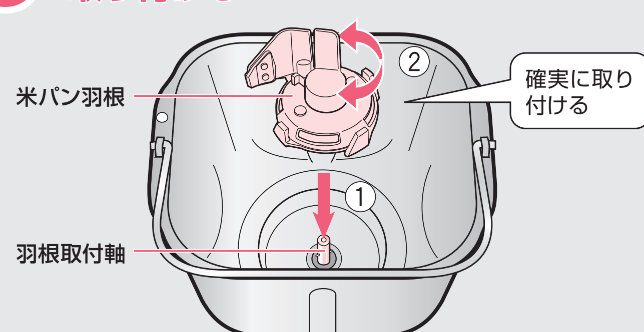
④自動投入ケースのふたを閉め、本体ふたに取り付けます。
※「カチッ」と音がするまで、確実に取り付けてください。

2 米パン羽根を準備する



①米パン羽根に保護カバーを取り付けます。
②「カチッ」と音がするまで回してください。

3 米パンケースに米パン羽根を取り付ける

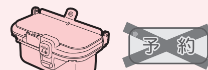


①米パン羽根を羽根取付軸にさし込みます。
②米パン羽根を回します。
※米パン羽根が奥まで確実に取り付けられていることを確認してください。

◆お米パン生地

パ　白米＋水	420g
（白米220gを洗米し、水をたして420gにする。）	
砂糖	30g
塩	4g
無塩バター	20g
スキムミルク	5g
小麦グルテン	50g
ドライイースト	3g

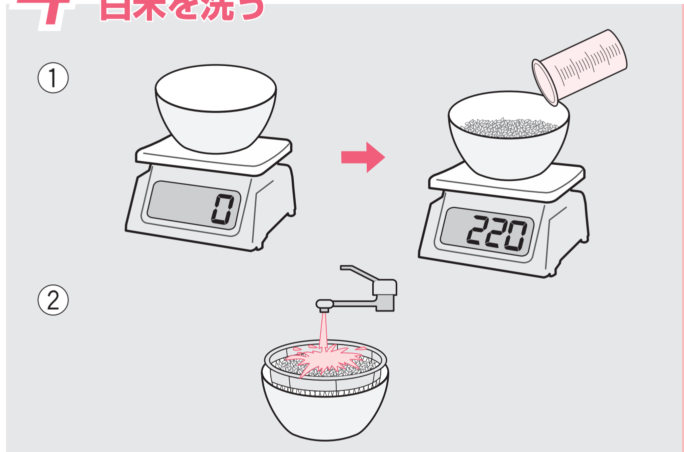
レシピマーク





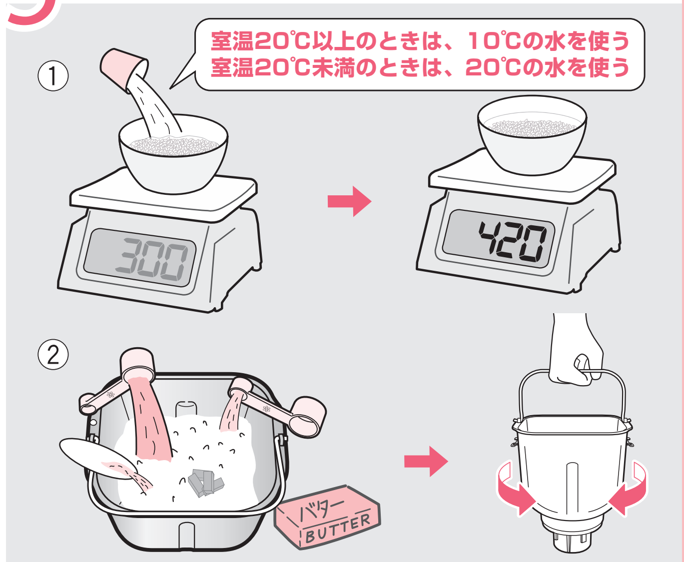
※パンを作る「パンの材料について」は、☞10～12ページをご覧ください。
※レシピマークの説明は、☞14ページをご覧ください。

4 デジタルはかりで白米を正しくはかり白米を洗う



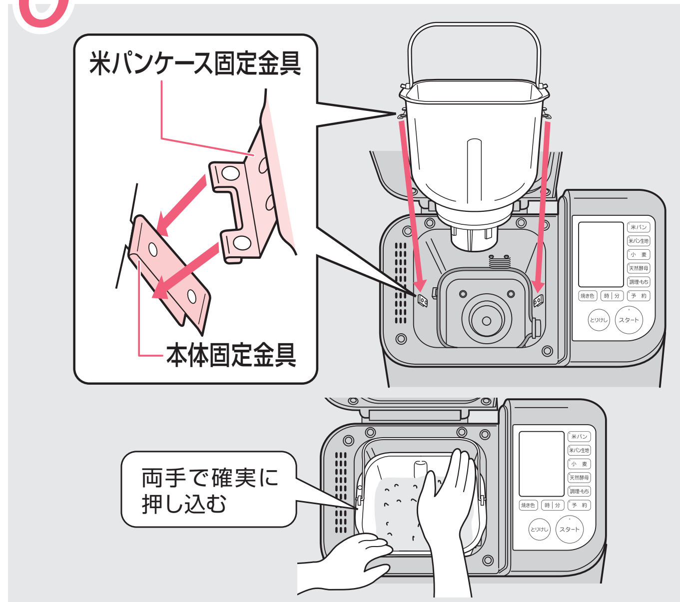
①デジタルはかりで白米 220g をはかります。
②ザルを使って、洗います。
ボールにザルをのせ、はかった白米を洗います。

5 材料を米パンケースに入れる

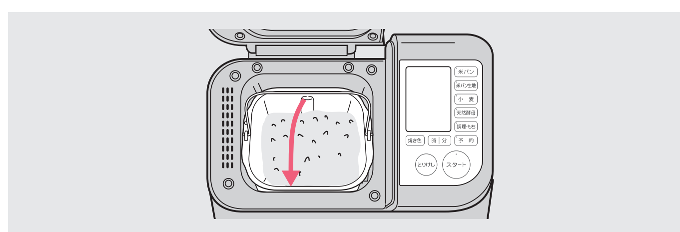


①ボールに洗った白米と水を入れます。
「4」で洗った「白米」と「水」をたして 合計 420g にします。
※白米は季節によって、水分量が異なります。新米の場合は、水を約10g減らしてください。(合計410g)
※必ず、米パンケースに米パン羽根が取り付けられていることを確認してください。
②米パンケースの中に①を入れ、砂糖 30g、塩 4g、スキムミルク 5g、無塩バター 20gを入れます。
※米パンケースを左右に振って、お米を平にならしてください。

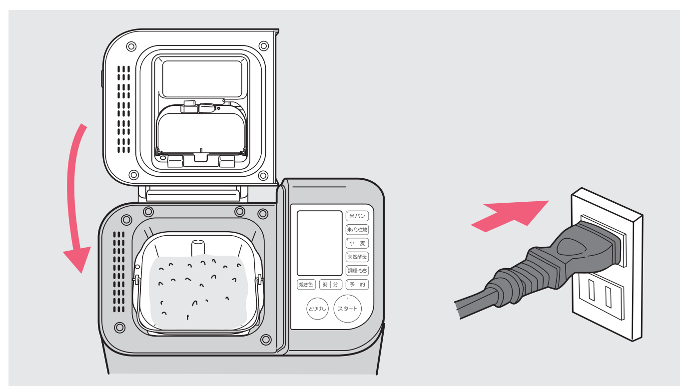
6 米パンケースを本体にセットする



①本体固定金具と米パンケース固定金具があっているかを確認して、押し込んでください。
※確実に押し込まないとスタートキーを押したとき、「cASE」表示になります。(☞ 57ページ)



②ハンドルを手前にたおします。
※必ず、ハンドルを手前にたおしてください。
手前にたおさないと、自動投入ケースふたが開かないことがあります。



③本体ふたを閉め、さし込みプラグをさし込みます。

使いかた【米パン生地】

米パン生地の作りかた＜つづき＞

※ここでは、白米を使った米パン生地の作りかたで説明しています。
詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」は別冊クックブック☞25、41ページをご覧になり、各キーで設定してください。

スタートさせる

7 米パン生地コースキーでお米コースを選ぶ



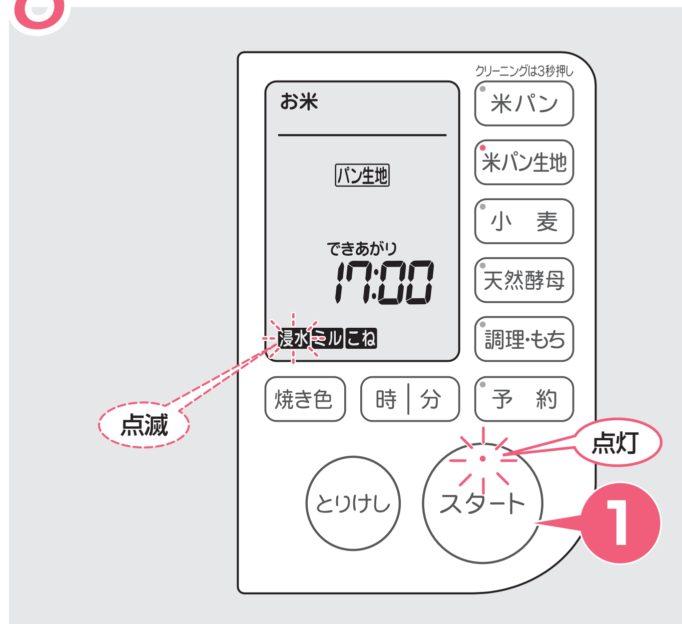
❶ 米パン生地 キーを押す
❷ 「お米」コースを選ぶ

- 米パン生地コースキーを押すたびに、**「お米」パン生地→「お米・小麦」パン生地→「お米・小麦ゼロ」パン生地→「玄米」パン生地→「雑穀」パン生地**に切り替わります。
  「お米」を点滅させてください。
  ※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選び直す必要がありません。
- 表示部には、できあがり時刻を表示します。

＊工程表示

浸水：お米に水を吸水させます。
ミル：お米をペースト状にします。
（約30秒動き、約5分停止をくり返します。その後、生地を冷却します。）
こね：生地をこねます。

8 スタートキーを押す



❶ スタート キーを押す

※浸水から始まるため、すぐに動作しません。

- スタートランプが点灯し、浸水を開始します。
  表示部に工程表示を点滅でお知らせします。
  ※米パンケースを確実にセットしないとスタートキーを押したときに「cASE」表示になり、スタートしません。
  ※本体ふたを閉めないとスタートキーを押したときに「oPEn」表示になり、スタートしません。

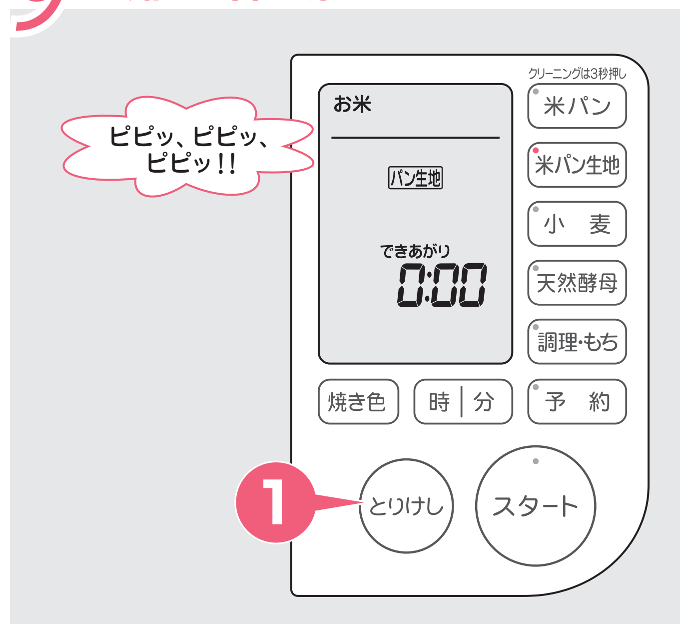
※コースを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、7から操作してください。

＊「お米小麦パン生地」の場合

できあがり時刻の約6～7分前にミックスコールが鳴り、動作が止まります。
本体ふたを開け、**強力粉**と**ドライイースト**を入れ、本体ふたを閉めます。
※本体ふたを閉めないと「こね」工程を行いません。

生地を取り出す

9 お知らせ音が鳴ったら

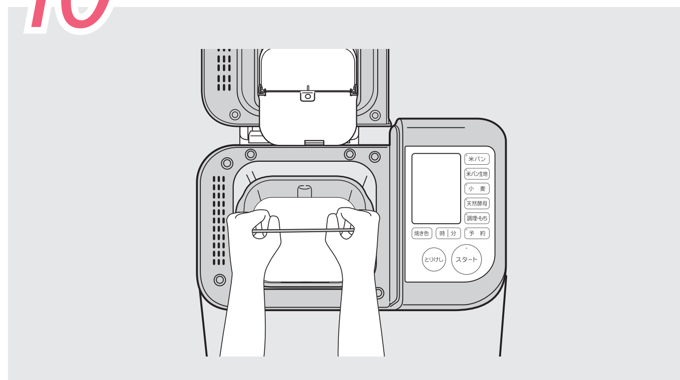


❶ とりけし キーを押す

●生地ができあがると、『ピピッ、ピピッ、ピピッ』とお知らせ音が鳴ります。
必ず、**とりけしキー**を押してください。

※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

10 米パンケースを取り出す



●ハンドルを持ち上げ、米パンケースを取り出します。
●できあがった生地はすぐに取り出して成形・発酵・焼き上げを行ってください。生地を取り出さずに放置すると、発酵しすぎて扱いにくくなります。



① パン生地
パン生地の扱いかたは、
別冊クックブック 25～26ページを参照。

②ピザ生地
ピザ生地の分割・成形は、
別冊クックブック 42ページを参照。

③小麦ゼロ生地
小麦ゼロ生地を使ったレシピは、
別冊クックブック 11ページを参照。
※「小麦ゼロお米パン生地」は、『ドロッ』とした生地ですが問題ありません。

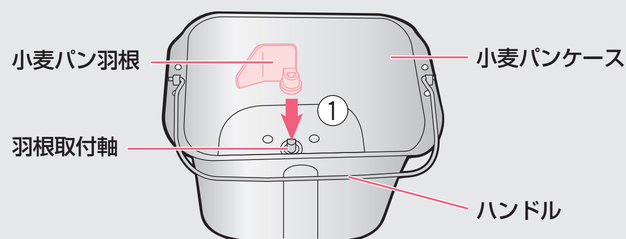
※生地を取り出した後は、「お手入れ」をしてください。（☞ 60ページ）
それでも米パン羽根の汚れが気になる場合は、
「クリーニングモード」でお手入れしてください。
（☞ 61ページ）
※続けてパン生地を作る場合は2時間程度、時間を空けていただくことをお勧めします。

小麦食パンを焼く

※ここでは、小麦を使ったパンの作りかたを説明しています。
別冊クックブック ☞ 12 ページに記載してあります。

材料を入れ、準備をする

1 小麦パンケースに小麦パン羽根を取り付ける



①小麦パンケースに小麦パン羽根をセットします。
※小麦パン羽根が奥まで確実に取り付けられていることを確認してください。

◆小麦食パン（材料 1斤分）

パ

強力粉	260g
塩	4g(小0.8)
砂糖	20g(大2+小1)
スキムミルク	5g(大1)
ショートニング（無塩バター）	20g
水	180mL
ドライイースト	2g(小0.8)



【専用ミックス粉使用時】

パ

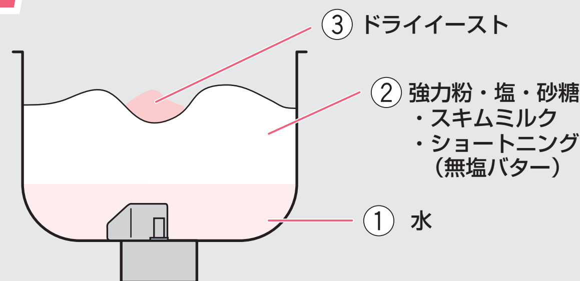
小麦粉食パンミックス粉	300g
水	180mL
ドライイースト	2g(小0.8)

レシピマーク

予約

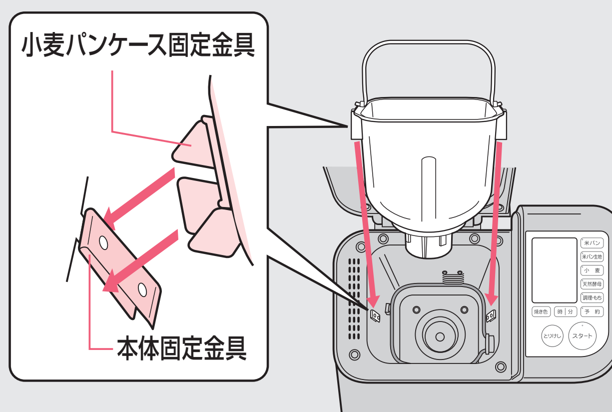


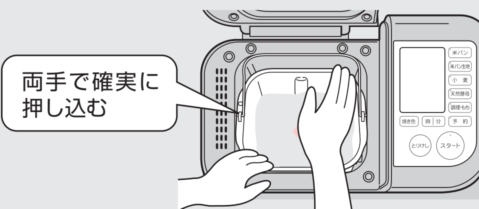
2 材料を小麦パンケースに入れる



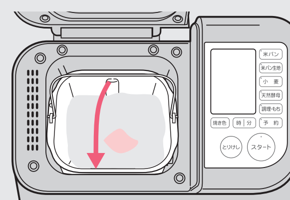
①小麦パンケースに水を入れます。
②強力粉・塩・砂糖・スキムミルク・ショートニングを入れます。
※あらかじめ、水・ドライイースト以外の材料は混ぜておきます。
③ドライイーストを入れます。
※水に触れないように粉の中央をくぼませて入れます。

3 小麦パンケースを本体にセットする

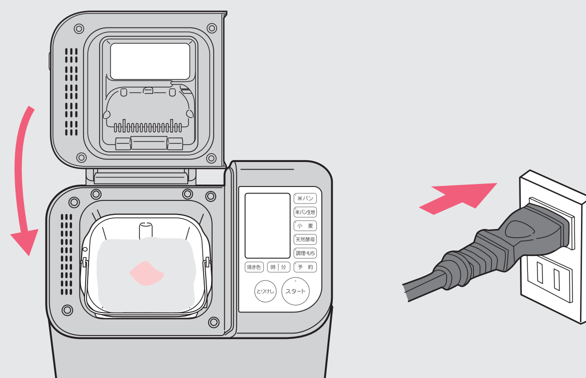




①本体固定金具と小麦パンケース固定金具があっているかを確認して、押し込んでください。



②ハンドルを手前にたおします。



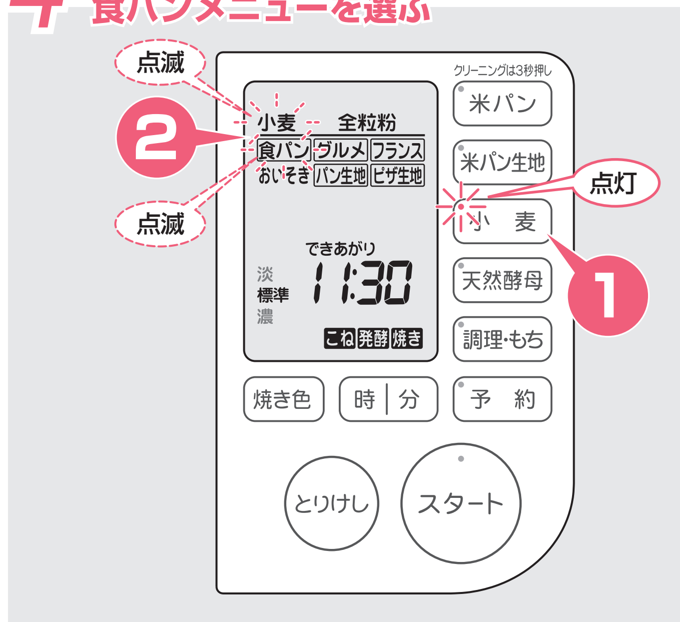
③本体ふたを閉め、さし込みプラグをさし込みます。

使いかた【小麦食パン】

※パンを作る「パンの材料について」は、☞10～12ページをご覧ください。
※**レシピマーク**の説明は、☞14ページをご覧ください。

スタートさせる

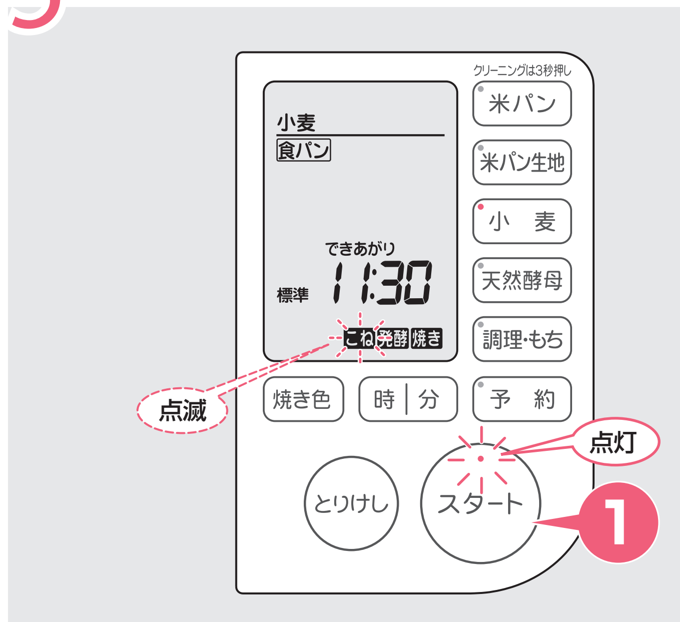
4 小麦キーで「小麦」コースの食パンメニューを選ぶ



❶ 小 麦 **キーを押す**
❷ 食パン **メニューを選ぶ**

- 小麦コースキーを押すたびに、**「食パン」→「おいそぎ」→「グルメ」→「フランス」→「パン生地」→「ピザ生地」→「全粒粉・食パン」**が点滅します。**「食パン」**を点滅させてください。
- 各メニュー、焼き色（淡・標準・濃）が選べます。焼き色キーで選んでください。
  ※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選び直す必要がありません。
- 表示部には、できあがり時刻を表示します。

5 スタートキーを押す



❶ スタート **キーを押す**

- スタートランプが点灯し、こねを開始します。
  表示部に工程表示を点滅でお知らせします。

＊工程表示
こね：生地をこねます。
発酵：生地を発酵させます。
焼き：パンを焼きます。

※本体ふたを閉めないとスタートキーを押したときに「oPEn」表示になり、スタートしません。
※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、**4**から操作してください。
※焼き始めると残時間表示になります。

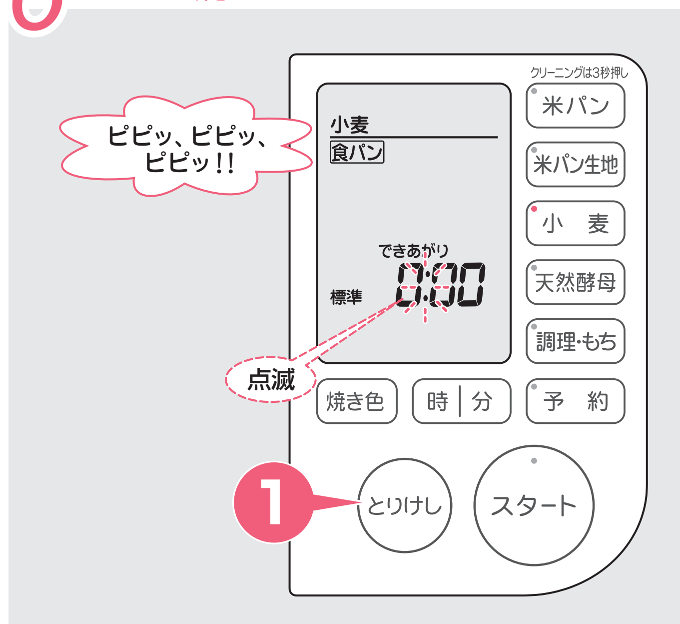
使いかた【小麦食パン】

小麦食パンを焼く <つづき>

※ここでは、小麦を使ったパンの作りかたを説明しています。
別冊クックブック ☞ 12 ページに記載してあります。

パンを取り出す

6 パンが焼けたら



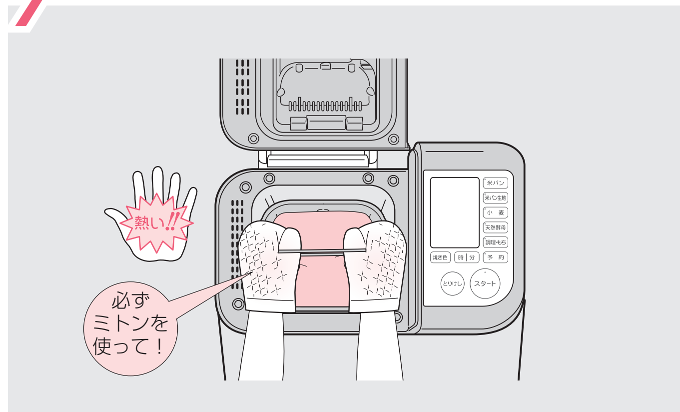
❶ とりけし キーを押す

- パンが焼きあがると、『ピピッ、ピピッ、ピピッ』とお知らせ音が鳴ります。

※取り出し忘れを防ぐため、15秒間隔で終了お知らせ音が鳴り続けます。（約5分間）
必ず、**とりけしキー**を押してください。

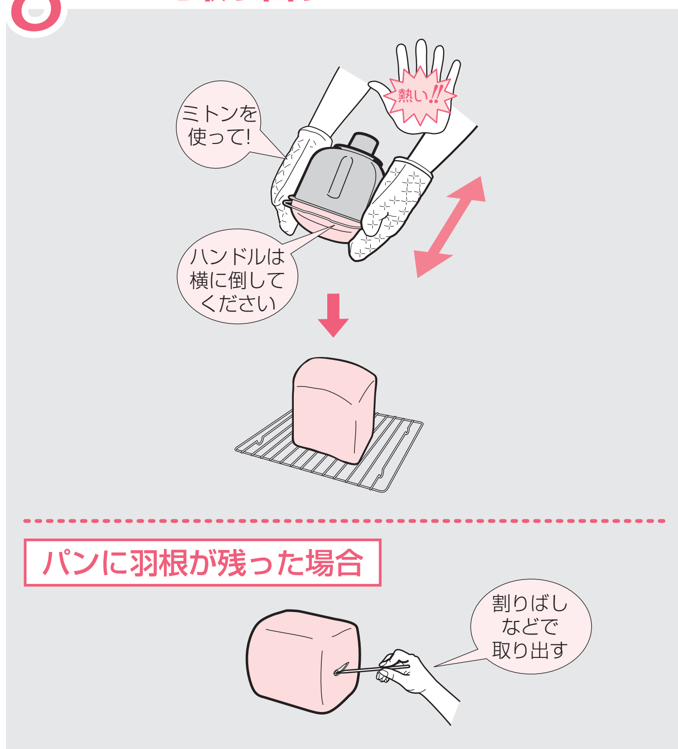
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

7 小麦パンケースを取り出す



- ハンドルを持ち上げ、取り出します。

8 パンを取り出す



パンに羽根が残った場合

※焼きあがったパンは、すぐに取り出してください。

- 網などにのせ、パンの蒸気を逃がすようにしてください。
- 焼きあがったパンに羽根が残った場合は、パンが冷めてから割りばしなどで取り出してください。
パンが熱いときに取り出す場合は羽根も熱いので、やけどに十分ご注意ください。

※パンを取り出した後は、「お手入れ」をしてください。
（☞ 60ページ）

※続けてパンを焼く場合、表示部に「庫内高温」表示が点灯していると操作できません。「庫内高温」表示が消灯してから操作してください。

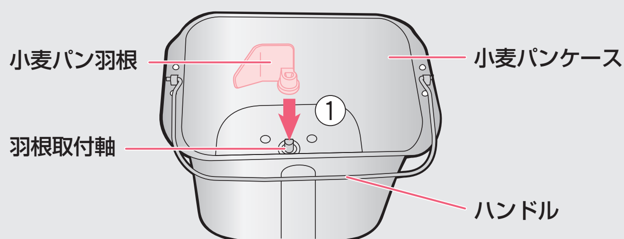
小麦グルメパンを焼く

※パンを作る「パンの材料について」は、☞10〜12ページをご覧ください。
※**レシピマーク**の説明は、☞14ページをご覧ください。

※お好みの具材をセットしておけば、簡単にグルメパンが焼けます。
詳しい「材料」・「具材」は別冊クックブック ☞13〜19ページをご覧になり、入れる分量を増減してください。

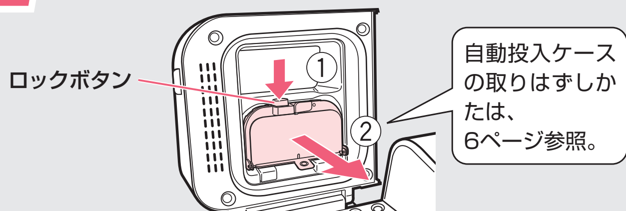
材料を入れ、準備をする

1 小麦パンケースに小麦パン羽根を取り付ける

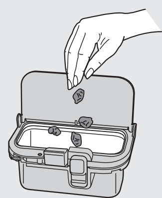


①小麦パンケースに小麦パン羽根をセットします。
※小麦パン羽根が奥まで確実に取り付けられていることを確認してください。

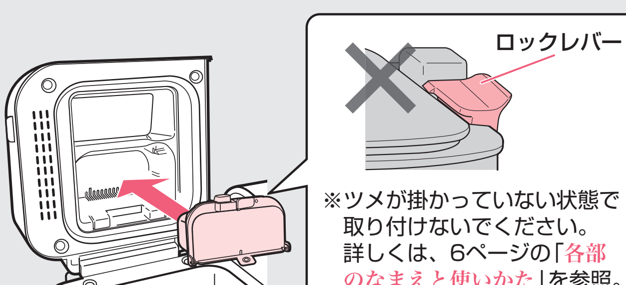
2 自動投入ケースに具材を入れる



①自動投入ケースのロックボタンを押し、
②手前に引いて、本体ふたから取り出します。



③自動投入ケースのふたを開け、干しぶどうを入れます。



④自動投入ケースのふたを閉め、本体ふたに取り付ける。
※「カチッ」と音がするまで、確実に取り付けてください。

◆ぶどうパン（材料 1斤分）

パ

強力粉	260g
塩	4g（小0.8）
砂糖	20g（大2+小1）
スキムミルク	5g（大1）
ショートニング（無塩バター）	20g
水	180mL
ドライイースト	2g（小0.8）
干しぶどう	100g

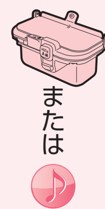


【専用ミックス粉使用時】

パ

小麦粉食パンミックス粉	300g
水	180mL
ドライイースト	2g（小0.8）
干しぶどう	100g

レシピマーク

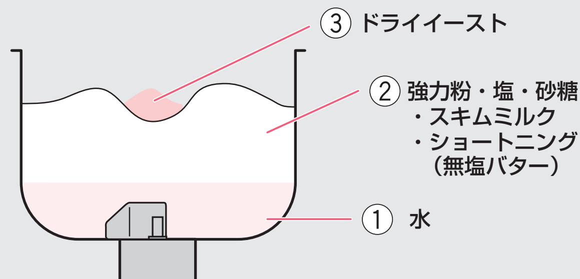


または



♪ パ

3 材料を小麦パンケースに入れる



①小麦パンケースに水を入れます。
②強力粉・塩・砂糖・スキムミルク・ショートニングを入れます。
※あらかじめ、水・ドライイースト以外の材料は混ぜておきます。
③ドライイーストを入れます。
※水に触れないように粉の中央をくぼませて入れます。

材料を入れ、準備をする〈つづき〉

「小麦パンケースを本体にセットする」は、「小麦食パンを焼く」**3**（☞ 23ページ）を参照してください。
※必ず、②のハンドルは手前にたおしてください。
手前にたおさないと、自動投入ケースふたが開かないことがあります。

小麦グルメパンを焼く<つづき>

※お好みの具材をセットしておけば、簡単にグルメパンが焼けます。
詳しい「材料」・「具材」は別冊クックブック ☞13〜19ページをご覧になり、入れる分量を増減してください。

スタートさせる

4 小麦キーで「小麦」コースのグルメメニューを選ぶ

❶ 小 麦 キーを押す
❷ グルメ メニューを選ぶ

- 小麦コースキーを押すたびに、**「食パン」→「おいそぎ」→「グルメ」→「フランス」→「パン生地」→「ピザ生地」→「全粒粉・食パン」**が**点滅**します。**「グルメ」**を**点滅**させてください。
- 各メニュー、焼き色（淡・標準・濃）が選べます。焼き色キーで選んでください。
  ※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選び直す必要がありません。
- 表示部には、できあがり時刻を表示します。

5 スタートキーを押す

❶ スタート キーを押す

- スタートランプが**点灯**し、こねを開始します。
  表示部に工程表示を点滅でお知らせします。

> **＊工程表示**
> **こね**：生地をこねます。
> **発酵**：生地を発酵させます。
> **焼き**：パンを焼きます。

※本体ふたを閉めないとスタートキーを押したときに「oPEn」表示になり、スタートしません。
- 約13分後、「ピ・ピ・ピ・ピ・ピ・ピ・ピ・ピ」とミックスコールが鳴ります。自動投入ケースに入れることができない具材は、このタイミングで入れてください。

※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、**4** から操作してください。

※焼き始めると残時間表示になります。

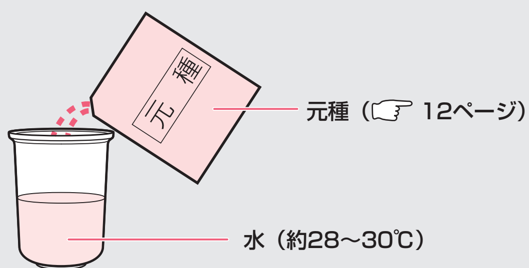
パンを取り出す

パンの取り出しかたは、「**小麦食パンを焼く**」**6**〜**8**（☞25ページ）を参照してください。

天然酵母の生種を作る

生種おこし容器に材料を入れ、準備する

1 材料を生種おこし容器に入れる



※約28～30℃の水をお使いください。
※容器が汚れていると生種がうまくおこせません。
清潔にして、お使いください。

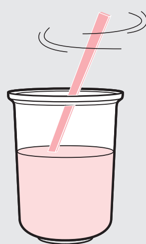
◆生種おこし

● 材料
※1回量で1斤の食パンを3～4回分作ることができます。

水（約28～30℃）………100mL
元種…………………………50g

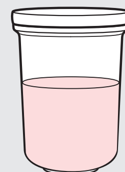


2 割りばしなどで材料がよく混ざるようにかき混ぜる

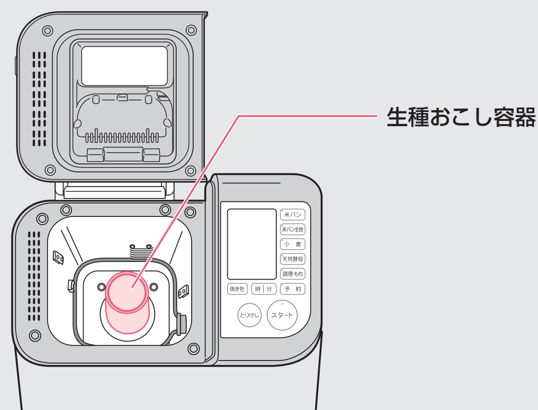


※なるべく新しい割りばしをお使いください。
特に酵母は納豆菌に弱いので納豆を混ぜたはしを使ったり、元種や生種を納豆の側に置かないよう、注意してください。

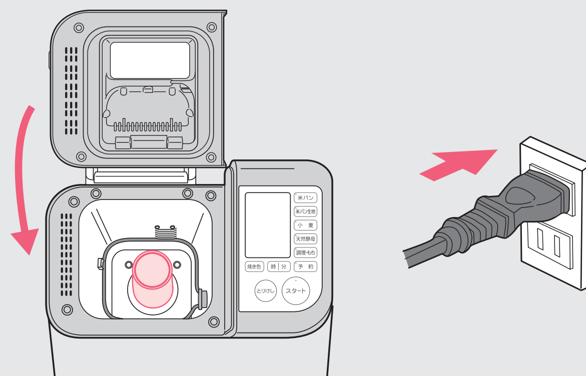
3 ふたをかぶせる



4 本体の中央に 3 を入れる



● 中央のくぼみの中におきます。

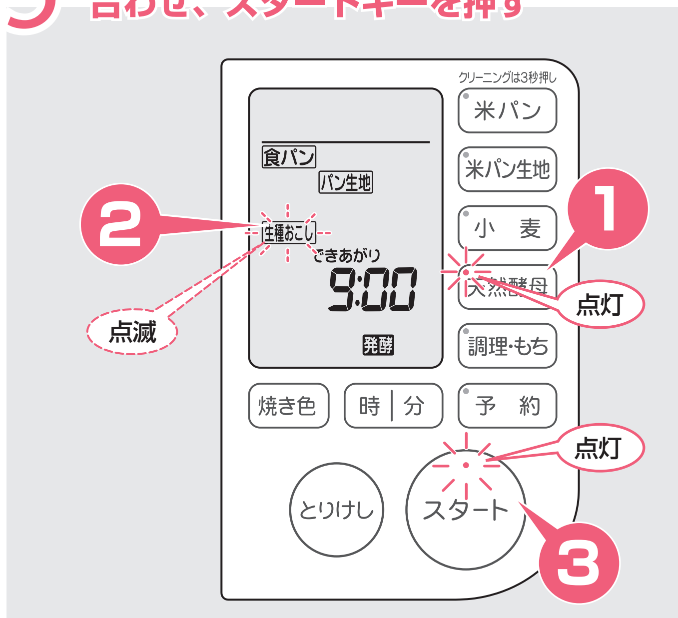


● 本体ふたを閉め、さし込みプラグをさし込みます。

天然酵母の生種を作る<つづき>

スタートさせる

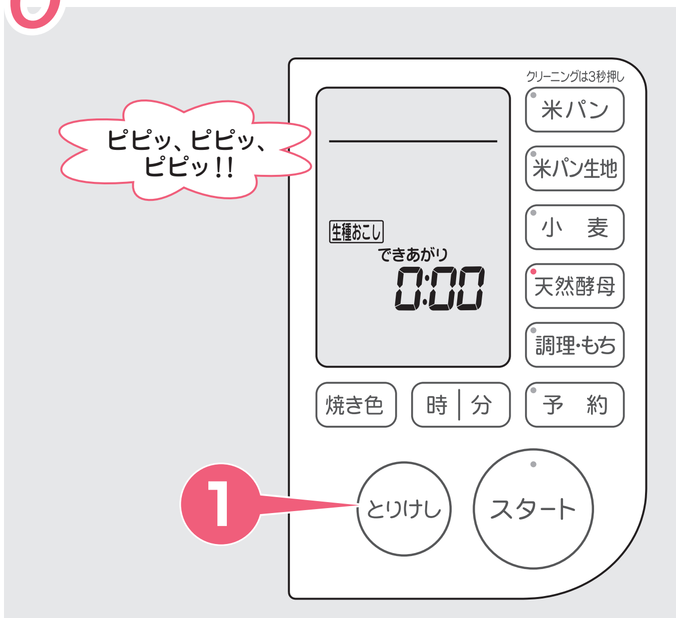
5 天然酵母キーで生種おこしコースに合わせ、スタートキーを押す



❶ 天然酵母 キーを押す
❷ 生種おこし メニューを選ぶ
❸ スタート キーを押す

- 天然酵母コースキーを押すたびに、**「食パン」→「パン生地」→「生種おこし」**が点滅します。**「生種おこし」**を点滅させてください。
- 表示部には、できあがり時刻を表示します。
  ※表示部は、24時間後を表示しています。
  現在の時刻と同じ時間ですが、「**できあがり**」と表示されています。
- スタートキーを押すとスタートランプが点灯し、発酵を開始します。
  ※本体ふたを閉めないとスタートキーを押したときに「oPEn」表示になり、スタートしません。

6 お知らせ音が鳴ったら



❶ とりけし キーを押す

- 生種ができあがると、「ピピッ、ピピッ、ピピッ」とお知らせ音が鳴ります。

※必ず、**とりけしキー**を押してください。
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

7 生種を取り出す

※すぐに使わない場合は冷蔵庫に入れる。

生種の扱い・保存方法について

生種は、肉や魚など生ものと同じで高温・雑菌に弱いものです。発酵力が弱まらないよう、次のことに注意してください。

- 元種・生種とも冷蔵庫に入れてください。（冷凍・常温保存はしないでください）
- 生種は必ず1週間以内に使い切ってください。
- 新しい生種と古い生種を混ぜないでください。
- 生種おこし容器は生種おこし専用とし、清潔にしておいてください。



使いかた【天然酵母の生種】

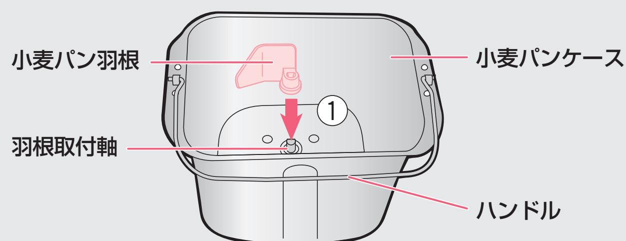
小麦天然酵母パンを作る

※パンを作る「パンの材料について」は、☞10〜12ページをご覧ください。
※**レシピマーク**の説明は、☞14ページをご覧ください。

※ここでは、ドライイーストの代わりに天然酵母を使ったパンの作りかたを説明しています。
詳しい「材料」・「具材」およびパン生地・ピザ生地の作りかたは、別冊クックブック ☞23〜24、25〜30、42〜48ページに記載してあります。

材料を入れ、準備をする

1 小麦パンケースに小麦パン羽根を取り付ける



①小麦パンケースに小麦パン羽根をセットします。
※小麦パン羽根が奥まで確実に取り付けられていることを確認してください。



◆天然酵母食パン（材料 1斤分）

パ

強力粉	280g
塩	3g（小0.5）
砂糖	20g（大2＋小1）
水	150mL
生種	30g（大3）

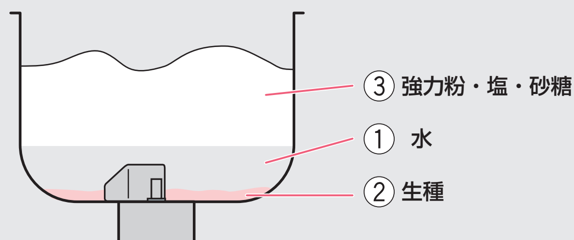
レシピマーク

予約

パ

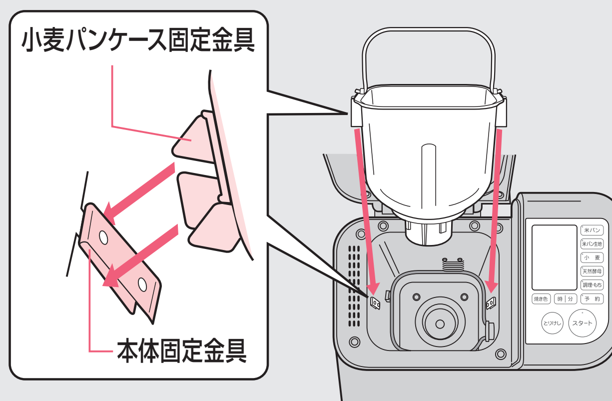


2 材料を小麦パンケースに入れる

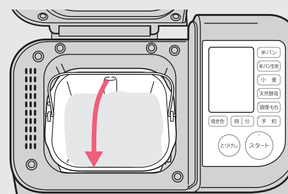


①小麦パンケースに水を入れます。
②生種を入れます。
※生種は、全体をよくかき混ぜてから計量したものをお使いください。
③強力粉・塩・砂糖を入れます。
※あらかじめ、水・生種以外の材料は混ぜておきます。

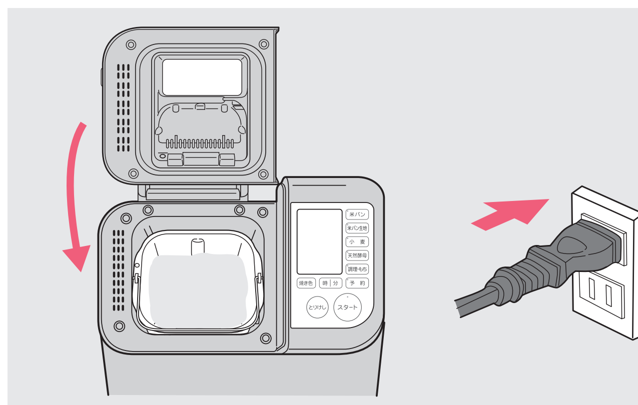
3 小麦パンケースを本体にセットする



①本体固定金具と小麦パンケース固定金具があっているかを確認して、押し込んでください。



②ハンドルを手前にたおします。



③本体ふたを閉め、さし込みプラグをさし込みます。

小麦天然酵母パンをつくる<つづき>

※ここでは、ドライイーストの代わりに天然酵母を使ったパンの作りかたを説明しています。
詳しい「材料」・「具材」およびパン生地・ピザ生地の作りかたは、別冊クックブック ☞ 23〜24、25〜30、42〜48ページに記載してあります。

スタートさせる

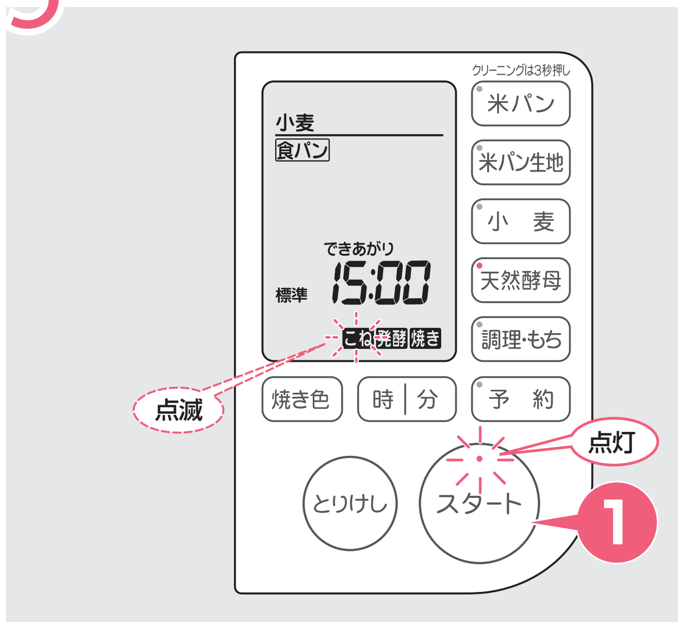
4 天然酵母コースキーで食パンメニューを選ぶ



❶ 天然酵母 キーを押す
❷ 食パン メニューを選ぶ

- 天然酵母コースキーを押すたびに、**「食パン」→「パン生地」→「生種おこし」**が点滅します。
  「食パン」を点滅させてください。
  ※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選び直す必要がありません。
- 各メニュー、焼き色（淡・標準・濃）が選べます。焼き色キーで選んでください。
- 表示部には、できあがり時刻を表示します。

5 スタートキーを押す



❶ スタート キーを押す

- スタートランプが点灯し、こねを開始します。
  表示部に工程表示を点滅でお知らせします。

> **＊工程表示**
> こね：生地をこねます。
> 発酵：生地を発酵させます。
> 焼き：パンを焼きます。

※本体ふたを閉めないとスタートキーを押したときに「oPEn」表示になり、スタートしません。

※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、**4** から操作してください。

※焼き始めると残時間表示になります。

使いかた【小麦天然酵母パン】

パンを取り出す

6 パンが焼けたら



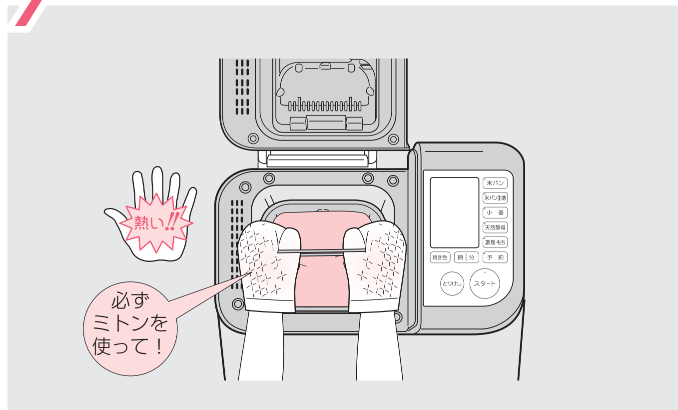
❶ とりけし **キーを押す**

- パンが焼きあがると、『ピピッ、ピピッ、ピピッ』とお知らせ音が鳴ります。

※取り出し忘れを防ぐため、15秒間隔で終了お知らせ音が鳴り続けます。（約5分間）
必ず、**とりけしキー**を押してください。

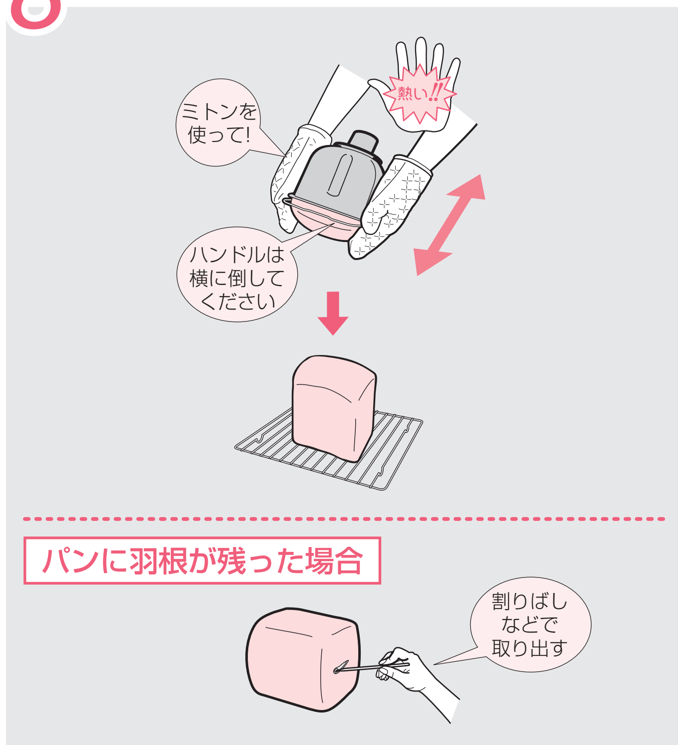
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

7 小麦パンケースを取り出す



- ハンドルを持ち上げ、取り出します。

8 パンを取り出す



パンに羽根が残った場合

※焼きあがったパンは、すぐに取り出してください。

- 網などにのせ、パンの蒸気を逃がすようにしてください。
- 焼きあがったパンに羽根が残った場合は、パンが冷めてから割りばしなどで取り出してください。
パンが熱いときに取り出す場合は羽根も熱いので、やけどに十分ご注意ください。

※パンを取り出した後は、「お手入れ」をしてください。（☞60ページ）

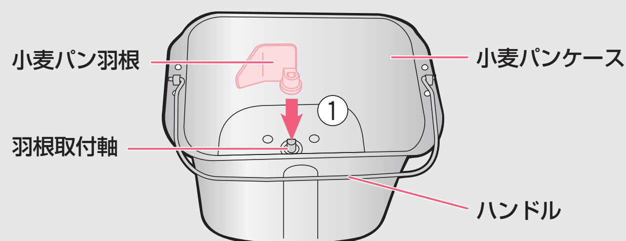
※続けてパンを焼く場合、表示部に「庫内高温」表示が点灯していると操作できません。「庫内高温」表示が消灯してから操作してください。

小麦パン生地・小麦ピザ生地を作る

※ここでは、小麦パン生地メニューで操作しております。
詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」は、別冊クックブック ☞ 25～48ページに記載してあります。

材料を入れ、準備をする

1 小麦パンケースに小麦パン羽根を取り付ける



①小麦パンケースに小麦パン羽根をセットします。
※小麦パン羽根が奥まで確実に取り付けられていることを確認してください。

◆小麦パン生地
（材料 バターロール12個分）

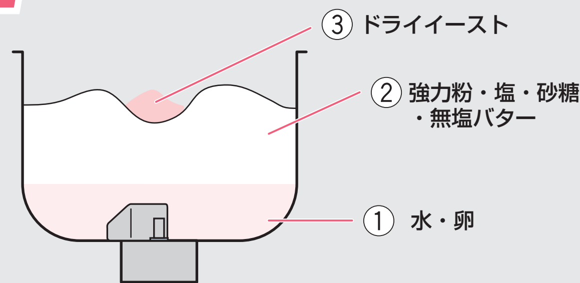
パ

強力粉	300ｇ
塩	4ｇ（小0.8）
砂糖	20g（大2＋小1）
無塩バター	20ｇ
水	130mL
ドライイースト	2g（小0.8）
卵	1個（Mサイズ）

レシピマーク

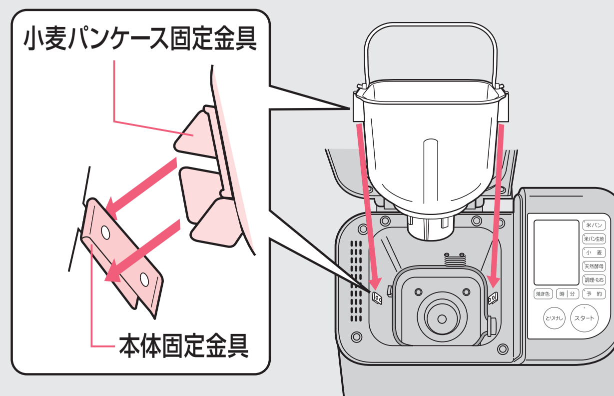


2 材料を小麦パンケースに入れる



①小麦パンケースに水と卵を入れます。
②強力粉・塩・砂糖・無塩バターを入れます。
※あらかじめ、水・卵・ドライイースト以外の材料は混ぜておきます。
③ドライイーストを入れます。
※水に触れないように粉の中央をくぼませて入れます。

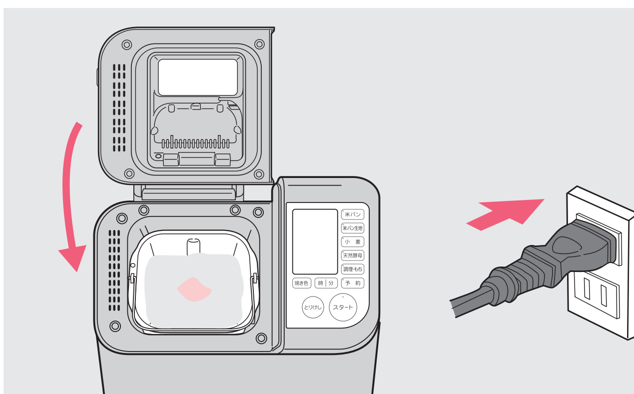
3 小麦パンケースを本体にセットする



両手で確実に押し込む

①本体固定金具と小麦パンケース固定金具があっているかを確認して、押し込んでください。

②ハンドルを手前にたおします。



③本体ふたを閉め、さし込みプラグをさし込みます。

使いかた【小麦パン生地・小麦ピザ生地】

※パンを作る「パンの材料について」は、☞10～12ページをご覧ください。
※レシピマークの説明は、☞14ページをご覧ください。

スタートさせる

4 小麦キーで「小麦」コースのパン生地メニューを選ぶ

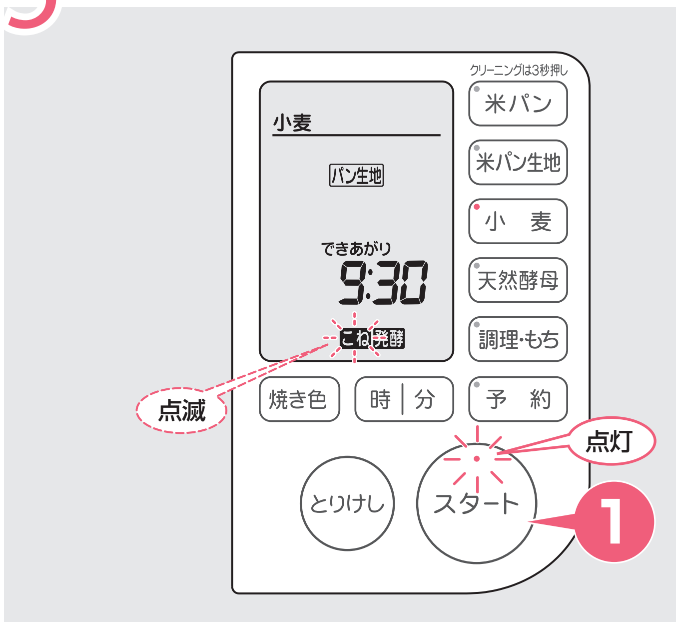


❶ 小　麦 キーを押す
❷ パン生地 メニューを選ぶ

- 小麦コースキーを押すたびに、「食パン」→「おいそぎ」→「グルメ」→「フランス」→「パン生地」→「ピザ生地」→「全粒粉・食パン」が点滅します。
  「パン生地」を点滅させてください。

  ※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選び直す必要がありません。
- 表示部には、できあがり時刻を表示します。

5 スタートキーを押す



❶ スタート キーを押す

- スタートランプが点灯し、こねを開始します。
  表示部に工程表示を点滅でお知らせします。

＊工程表示
こね：生地をこねます。
発酵：生地を発酵させます。

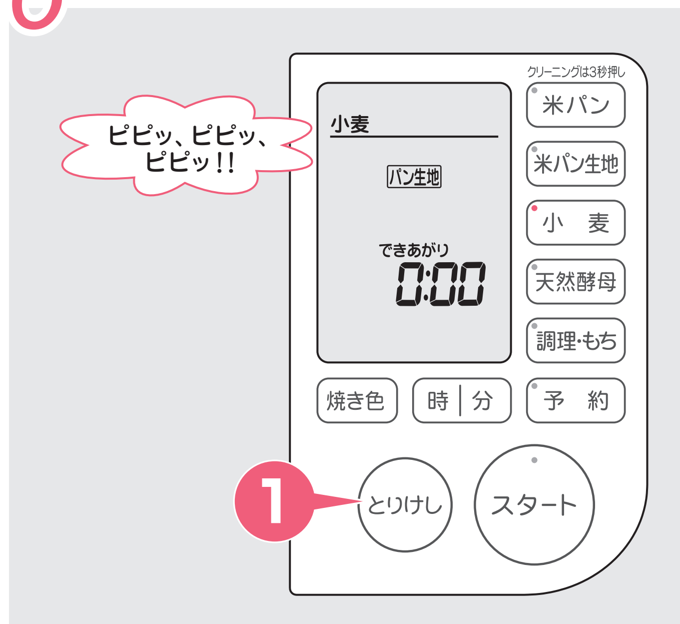
※本体ふたを閉めないとスタートキーを押したときに「oPEn」表示になり、スタートしません。
※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、4から操作してください。

小麦パン生地・小麦ピザ生地を作る<つづき>

※ここでは、小麦パン生地メニューで操作しております。
詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」は、別冊クックブック ☞ 25～48ページに記載してあります。

生地を取り出す

6 お知らせ音が鳴ったら



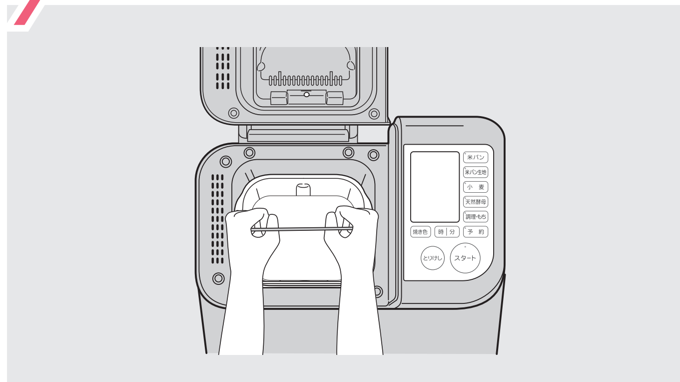
❶ とりけし キーを押す

- 生地ができあがると、『ピピッ、ピピッ、ピピッ』とお知らせ音が鳴ります。

※必ず、**とりけしキー**を押してください。

※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

7 小麦パンケースを取り出す



- ハンドルを持ち上げ、小麦パンケースを取り出します。
- できあがった生地はすぐに取り出して成形・発酵・焼き上げを行ってください。生地を取り出さずに放置すると、発酵しすぎて扱いにくくなります。



① パン生地
パン生地の扱いかたは、
別冊クックブック 25～26ページを参照。

②ピザ生地
ピザ生地の分割・成形は、
別冊クックブック 42ページを参照。

※生地を取り出した後は、「お手入れ」をしてください。
（☞ 60ページ）

予約をする

※パンを作る「パンの材料について」は、☞10〜12ページをご覧ください。
※**レシピマーク**の説明は、☞14ページをご覧ください。

指定した時間に焼きたてのパンが食べたいとき、生地が作りたいときに便利です。
※材料により、予約できない「コース」・「メニュー」があります。
※ここでは、白米を使った米パンの作りかたで説明しています。
詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」は別冊クックブックをご覧になり、各キーで設定してください。

材料を入れ、準備をする

米パンの準備のしかたは、「米パンの作りかた」**1**〜**6**（☞15〜16ページ）を参照してください。
※予約時の室温が低いときは、水を約10ｇ増やしてください。

スタートさせる

7 米パンコースキーで「お米」コースを選ぶ

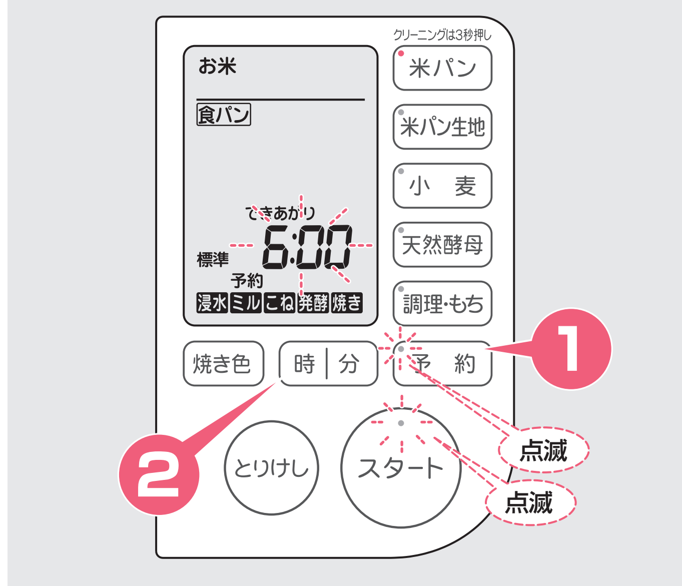


❶ 米パン キーを押す
❷ 「お米」コースを選ぶ

- 米パンコースキーを押すたびに、**「お米」食パン→「お米・小麦」食パン→「お米・小麦ゼロ」食パン→「玄米」食パン→「玄米・小麦」食パン→「雑穀」食パン→「雑穀・小麦」食パン**に切り替わります。
  「お米」を点滅させてください。
- 各コース、焼き色（淡・標準・濃）が選べます。
  焼き色キーで選んでください。
- 表示部には、できあがり時刻を表示します。
- 予約できないコース、メニューがあります。
  「生種おこし」メニュー、「調理・もち」コースは、予約できません。
  ※予約できないときは、お知らせ音でお知らせします。

※材料によっては、予約しないでください。
クックブック参照。
※室温が30℃以上の部屋で米パンコースを予約すると、うまくできない場合があります。

8 予約キーを押し、予約時間を設定する



❶ 予 約 キーを押す
❷ 時間を設定する

- 時・分 キーを押し、予約時間を合わせてください。

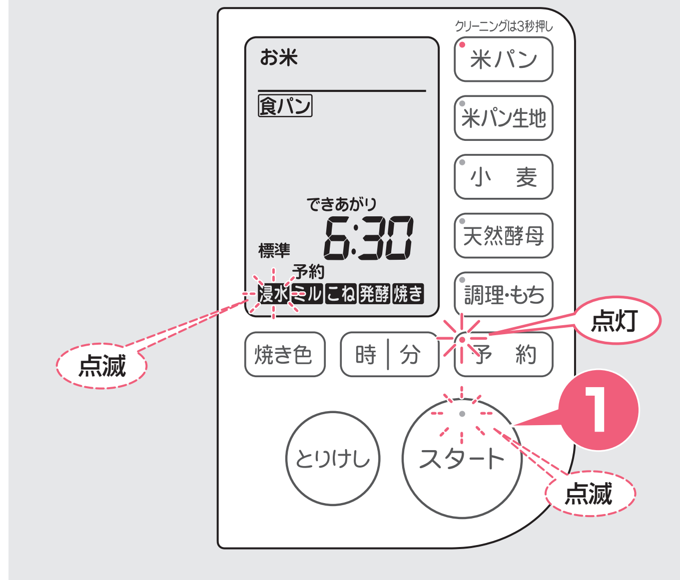
※予約時間が13時間を超えたり、できあがり時間より短かいときは、スタートランプが消灯し、予約できません。スタートランプが点滅する予約時間に合わせてください。
時 キーは、1時間単位で 分 キーは、10分単位で合わせられます。

予約をする＜つづき＞

指定した時間に焼きたてのパンが食べたいとき、生地が作りたいときに便利です。
※材料により、予約できない「コース」・「メニュー」があります。
※ここでは、白米を使った米パンの作りかたで説明しています。
詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」は別冊クックブックをご覧になり、各キーで設定してください。

スタートさせる

9 スタートキーを押す



❶ スタート キーを押す

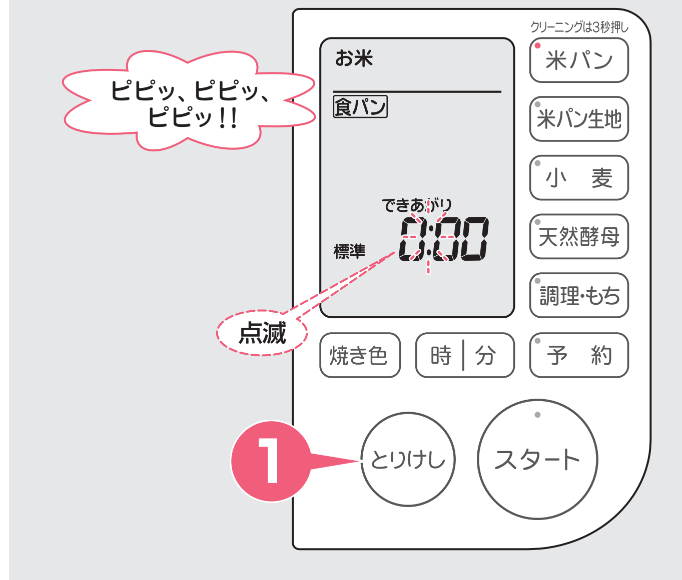
※浸水から始まるため、すぐに動作しません。
● スタートキーを押すと予約ランプが点灯し、スタートランプが点滅します。
表示部に工程表示を点滅でお知らせします。
※米パンケースを確実にセットしないとスタートキーを押したときに「cASE」表示になり、スタートしません。
※本体ふたを閉めないとスタートキーを押したときに「oPEn」表示になり、スタートしません。
※予約でコース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、7から操作してください。

＊米パンの場合は

浸水ミル の工程を最初に行います。
こね 工程以降は、予約時間に合わせて行われます。
ミル から こね に入るまでの工程表示は、
浸水ミルこね発酵焼き（全点灯）になります。
表示部に予約時間を表示します。
「**米パンを作るときの工程**」は、☞57ページ。

パンを取り出す

10 パンが焼けたら



❶ とりけし キーを押す

● 予約時間にパンが焼きあがると、『ピピッ、ピピッ、ピピッ』とお知らせ音が鳴ります。
すぐに取り出してください。
※取り出し忘れを防ぐため、15秒間隔で終了お知らせ音がなり続けます。（約5分間）
必ず、**とりけしキー**を押してください。
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

パンを取り出す〈つづき〉

パンケースの取り出しかた・パンの取り出しかたは、「米パンの作りかた」10～11（☞18ページ）を参照してください。

使いかた【予約】

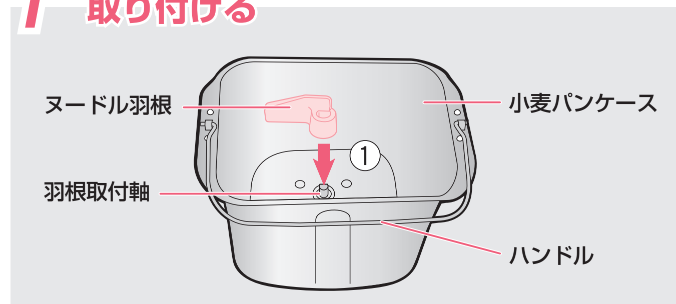
ヌードルを作る

※**レシピマーク**の説明は、☞14ページをご覧ください。

※ここでは、小麦ヌードルメニューで操作しております。
詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」は、別冊クックブック ☞49～54ページに記載してあります。

材料を入れ、準備をする

1 小麦パンケースにヌードル羽根を取り付ける



①小麦パンケースにヌードル羽根をセットします。
※ヌードル羽根が奥まで確実に取り付けられていることを確認してください。

◆小麦ヌードルの材料
（材料 4人分）

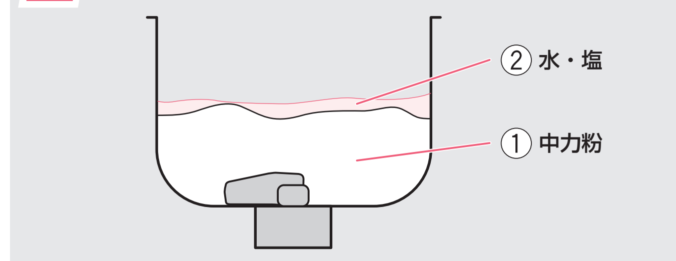
パ

中力粉	400g
水	200mL
塩	12g(小2+0.5)

レシピマーク



2 材料を小麦パンケースに入れる



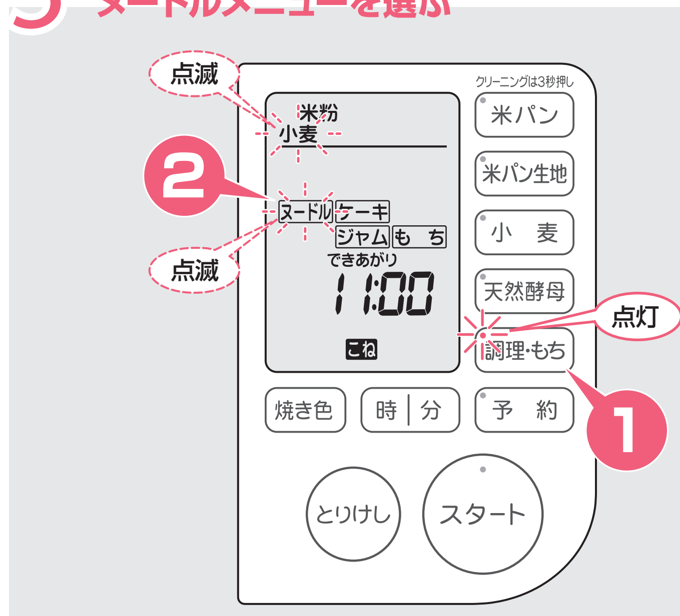
①小麦パンケースに中力粉を入れます。
②塩と水を入れます。
※あらかじめ、水に塩を溶かしておいてください。

材料を入れ、準備をする〈つづき〉

「小麦パンケースを本体にセットする」は、「小麦食パンを焼く」**3**（☞23ページ）を参照してください。

スタートさせる

3 調理・もちキーでヌードルメニューを選ぶ



❶ 調理·もち **キーを押す**
❷ ヌードル **メニューを選ぶ**

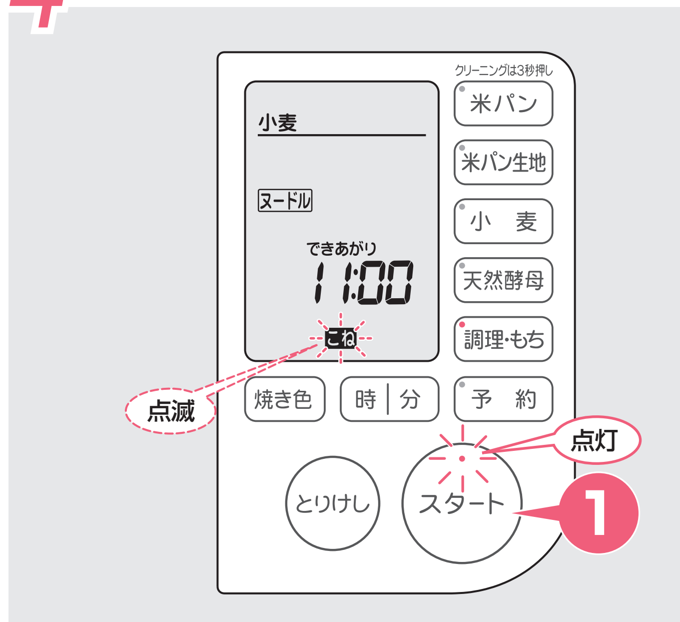
- 調理・もちコースキーを押すたびに、**「米粉・ヌードル」→「小麦・ヌードル」→「米粉・ケーキ」→「小麦・ケーキ」→「ジャム」→「もち」**が**点滅**します。「ヌードル」を**点滅**させてください。
  ※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選び直す必要がありません。
- 表示部には、できあがり時刻を表示します。

ヌードルを作る＜つづき＞

※ここでは、小麦ヌードルメニューで操作しております。
詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」は、別冊クックブック ☞ 49～54ページに記載してあります。

スタートさせる

4 スタートキーを押す



❶ スタート キーを押す

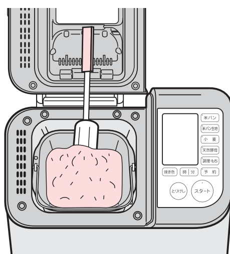
- スタートランプが点灯し、こねを開始します。
  ※本体ふたを閉めないとスタートキーを押したときに「oPEn」表示になり、スタートしません。

※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、**3** から操作してください。

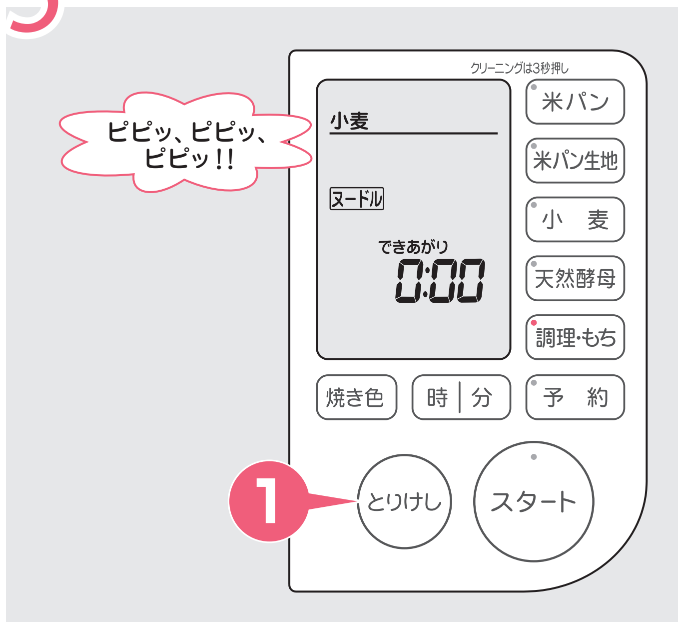
- 小麦パンケースの内壁に、粉などが付着してしまったときに「粉おとし」を行ってください。

＊粉おとしのしかた

①ふたを開けます。
※羽根の回転が止まります。
②小麦パンケースについた粉をゴムベラなどで落とします。
③ふたを閉めます。
※ふたを閉めないと再スタートしません。



5 お知らせ音が鳴ったら

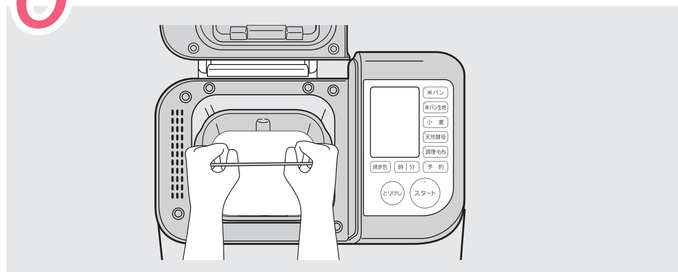


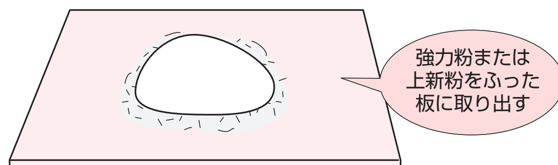
❶ とりけし キーを押す

- ヌードル生地ができあがると、『ピピッ、ピピッ、ピピッ』とお知らせ音が鳴ります。
  すぐに取り出してください。
  ※必ず、**とりけしキー**を押してください。

※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

6 小麦パンケースを取り出す





- ハンドルを持ち上げ、小麦パンケースを取り出します。
- できあがった生地はすぐに取り出してください。生地を取り出さずに放置すると、乾燥して扱いにくくなります。

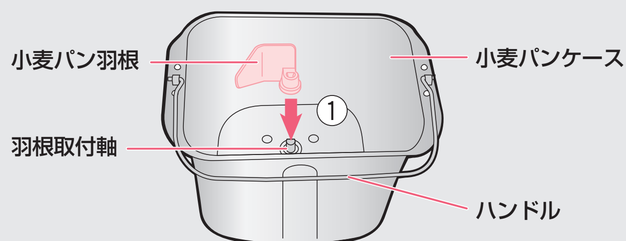
ケーキを焼く

※**レシピマーク**の説明は、☞14ページをご覧ください。

※ここでは、小麦ケーキメニューで操作しております。
詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」・「具材」は、別冊クックブック ☞ 55～58ページに記載してあります。

材料を入れ、準備をする

1 小麦パンケースに小麦パン羽根を取り付ける



①小麦パンケースに小麦パン羽根をセットします。
※小麦パン羽根が奥まで確実に取り付けられていることを確認してください。



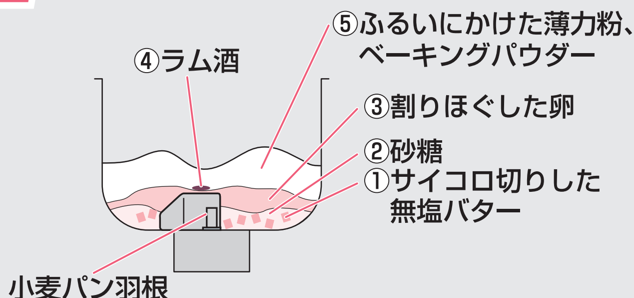
◆バターケーキの材料

パ
①無塩バター ……………120g
②砂糖 ……………………100g
③卵（M） ……………………2個
④ラム酒…………………大さじ1
⑤薄力粉 …………………150g
ベーキングパウダー ………5g

レシピマーク



2 材料を小麦パンケースに入れる

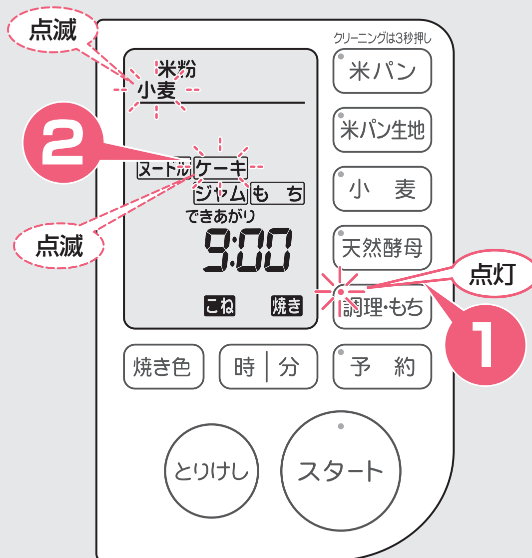


※小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるいにかけ、空気を含ませておきます。
- 小麦パン羽根をセットして、材料を入れます。
  ※①、②、③、④、⑤の順に入れてください。

「小麦パンケースを本体にセットする」は、「小麦食パンを焼く」**3**（☞ 23ページ）を参照してください。

スタートさせる

3 調理・もちキーで ケーキメニューを選ぶ



❶ 調理・もち キーを押す
❷ 小麦 ・ ケーキ メニューを選ぶ

- 調理・もちキーを押すたびに、「米粉・ヌードル」→「小麦・ヌードル」→「米粉・ケーキ」→「小麦・ケーキ」→「ジャム」→「もち」が点滅します。
  「小麦・ケーキ」を点滅させてください。
  ※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選び直す必要がありません。
- 表示部には、できあがり時刻を表示します。

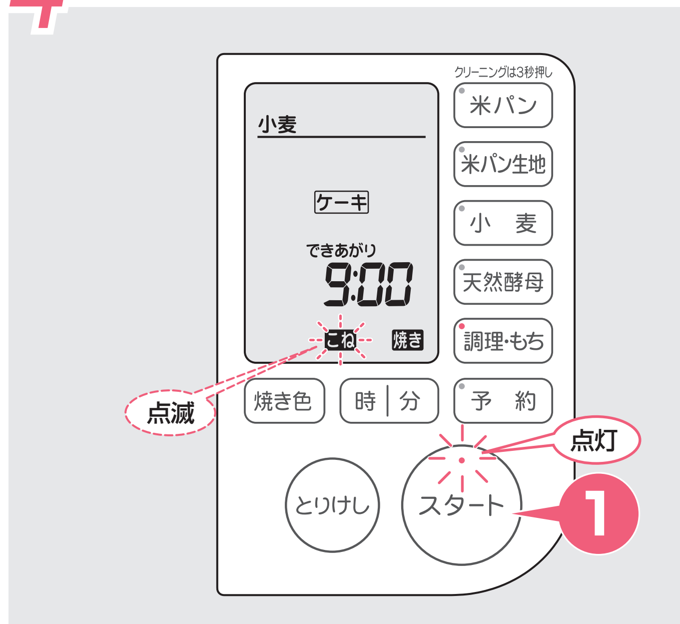
使いかた【ケーキ】

ケーキを焼く＜つづき＞

※ここでは、小麦ケーキメニューで操作しております。
詳しい「コース」・「メニュー」・「材料」・「具材」は、別冊クックブック ☞ 55～58ページに記載してあります。

スタートさせる

4 スタートキーを押す



❶ スタート キーを押す

● スタートランプが点灯し、こねを開始します。
表示部に工程表示を点滅でお知らせします。

＊工程表示
こね：ケーキをこねます。
焼き：ケーキを焼きます。

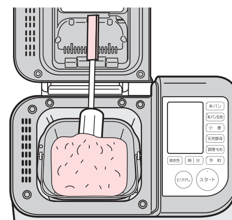
※本体ふたを閉めないとスタートキーを押したときに「oPEn」表示になり、スタートしません。
※室温が20℃以下のときは庫内を温めるため、すぐにこねません。
※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、3 から操作してください。

5 お知らせ音が鳴ったら、粉おとしをする



● できあがり時刻の約1時間16分前に、『ピー、ピー、ピー』とお知らせ音が鳴ります。（小麦の場合）
米粉の場合は、できあがり時刻の約1時間24分前に鳴ります。
※表示部の「粉おとし」が点滅します。

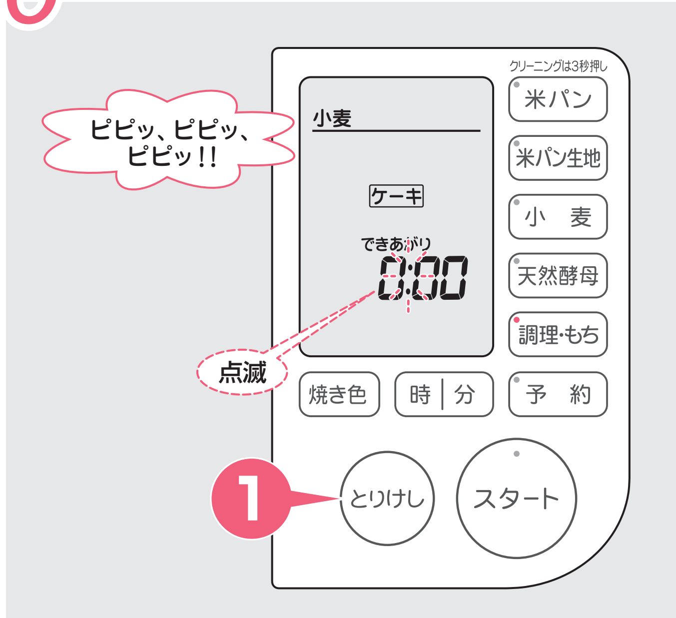
＊粉おとしのしかた
①ふたを開けます。
※羽根の回転が止まります。
②小麦パンケースについた粉をゴムベラなどで落とします。
③ふたを閉めます。
※ふたを閉めないと再スタートしません。



※粉おとしをしなかった場合は、表示部の「粉おとし」表示が消え、約2分30秒後、自動的に次の工程になります。
※具材を入れたいときは、「＊粉おとしのしかた ②」のときに入れてください。
※焼き始めると残時間表示になります。

ケーキを取り出す

6 お知らせ音が鳴ったら



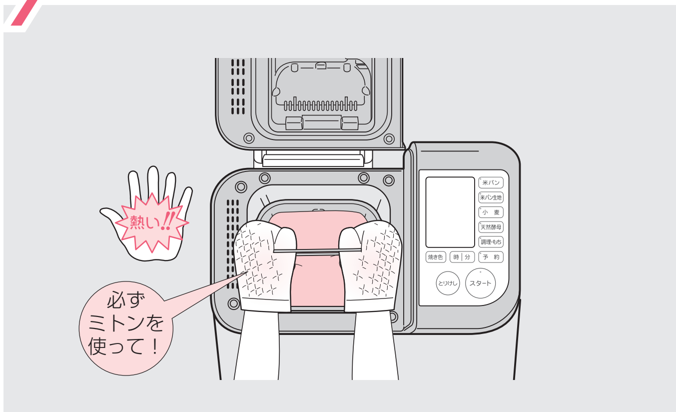
❶ とりけし キーを押す

- ケーキが焼きあがると、『ピピッ、ピピッ、ピピッ』とお知らせ音が鳴ります。
  すぐに取り出してください。

※取り出し忘れを防ぐため、15秒間隔で終了お知らせ音が鳴り続けます。（約5分間）
必ず、とりけしキーを押してください。

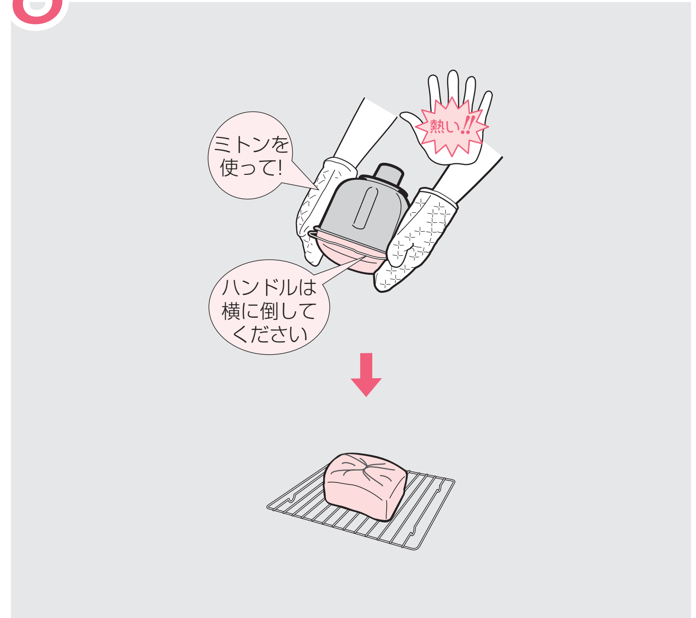
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

7 小麦パンケースを取り出す



- ハンドルを持ち上げ、取り出します。

8 ケーキを取り出す



- 網などにのせ、ケーキの蒸気を逃がすようにしてください。
- 焼きあがったケーキに羽根が残った場合は、ケーキが冷めてから割りばしなどで取り出してください。
  ケーキが熱いときに取り出す場合は羽根も熱いので、やけどに十分ご注意ください。

※ケーキを取り出した後は、「お手入れ」をしてください。（☞ 60ページ）

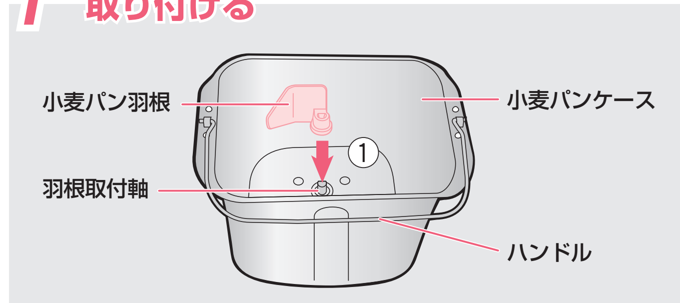
※続けてケーキを焼く場合、表示部に「庫内高温」表示が点灯していると操作できません。
「庫内高温」表示が消灯してから操作してください。

ジャムを作る

※ここでは、いちごジャムの作りかたを説明しております。
　詳しい「材料」は、別冊クックブック ☞ 59～60ページに記載してあります。

材料を入れ、準備をする

1 小麦パンケースに小麦パン羽根を取り付ける



①小麦パンケースに小麦パン羽根をセットします。
※小麦パン羽根が奥まで確実に取り付けられていることを確認してください。

◆イチゴジャムの材料

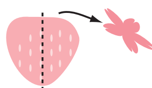
パ
いちご………………正味400g
砂糖 ……………………………130g
レモン汁 ………………大さじ2

レシピマーク

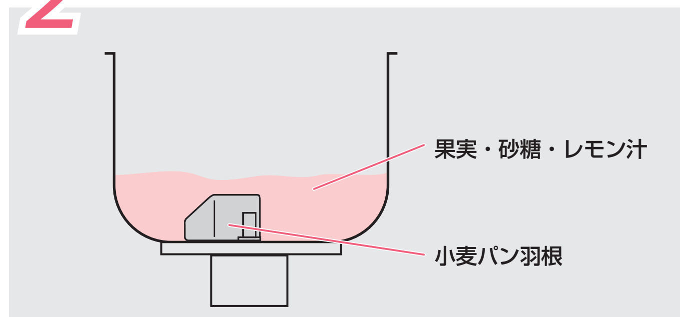


ポイント!

いちごは洗って水気を切り、
へたを取って半分に切る。
いちごが大きい場合は４つ切りにする。



2 材料を小麦パンケースに入れる



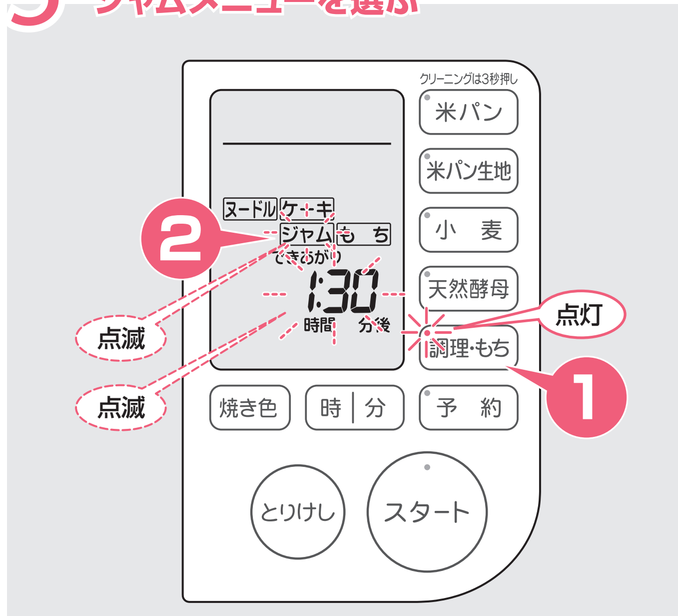
※ゴムべらなどで材料が軽く混ざる程度に、かき混ぜる。

材料を入れ、準備をする〈つづき〉

「小麦パンケースを本体にセットする」は、「小麦食パンを焼く」**3**（☞ 23ページ）を参照してください。

スタートさせる

3 調理・もちキーでジャムメニューを選ぶ



❶ 調理･もち キーを押す
❷ ジャム メニューを選ぶ

- 調理・もちキーを押すたびに、「米粉・ヌードル」→「小麦・ヌードル」→「米粉・ケーキ」→「小麦・ケーキ」→「ジャム」→「もち」が点滅します。
「ジャム」を点滅させてください。
- 表示部には、調理時間を表示します。
　※初期設定は、1時間30分です。

スタートさせる

4 お好みの時間に合わせ、スタートキーを押す

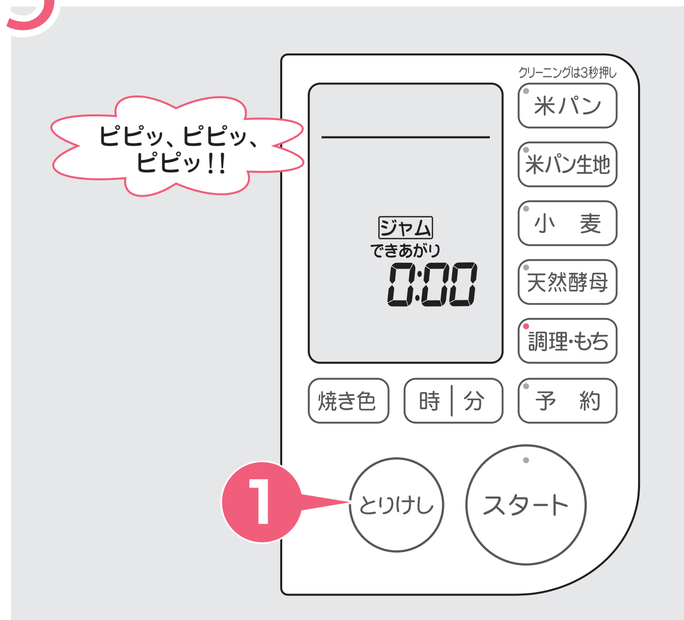


❶ スタート キーを押す

●時または分キーを押し、調理時間を合わせてください。
　時キーは、1時間単位で分キーは、10分単位で合わせられます。
　10分～2時間に合わせられます。
※なめらかなペーストがお好みのかたは、長めに時間をセットしてください。

●スタートキーを押すとスタートランプが点灯し、表示部に残時間を表示します。
※本体ふたを閉めないとスタートキーを押したときに「oPEn」表示になり、スタートしません。

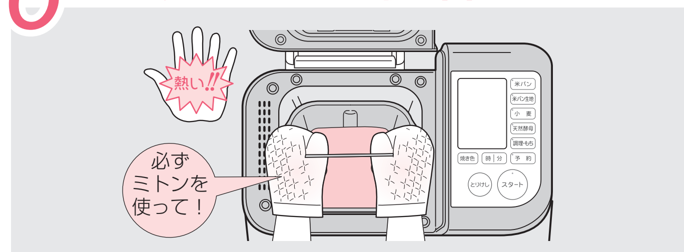
5 お知らせ音が鳴ったら



❶ とりけし キーを押す

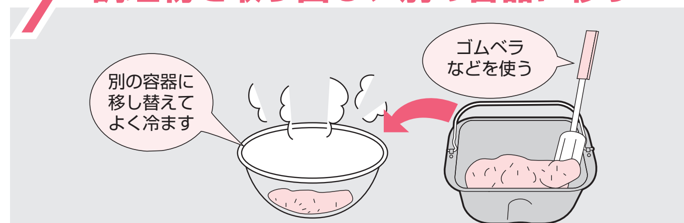
●設定した時間になると、『ピピッ、ピピッ、ピピッ』とお知らせ音が鳴ります。再度調理を延長したい場合は、3から操作してください。
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

6 小麦パンケースを取り出す



●ハンドルを持ち上げ、小麦パンケースを取り出します。
●できあがったジャムはすぐに取り出してください。

7 調理物を取り出し、別の容器に移す



手作りジャムは日持ちしませんので保存する場合は必ず冷蔵庫へ入れ、なるべく1週間以内にお召し上がりください。

もちを作る

※ここでは、もちの作りかたを説明しております。
詳しい「材料」は、別冊クックブック ☞ 61～65ページに記載してあります。

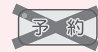
準備をし、材料を入れる



基本分量

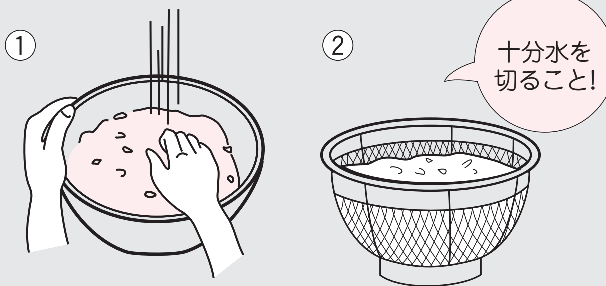
二合	三合
（1個約35gの丸もち約12個分）	（1個約35gの丸もち約18個分）
●材料　1回分	●材料　1回分
もち米 …………280g	もち米 …………420g
水 ……………200mL	水 ……………300mL

レシピマーク



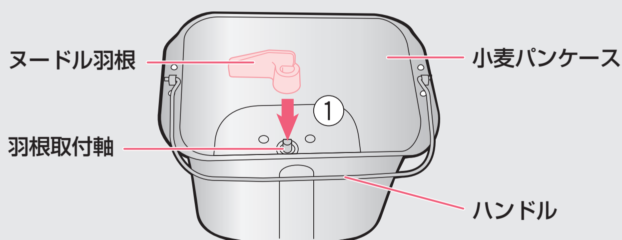


1 もち米を準備する



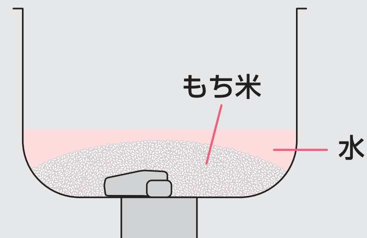
①もち米を洗います。(水がきれいになるまで)
※もち米は水に浸さないでください。
(もちが柔らかくなります)
②ザルに入れ、30分水を切る。

2 小麦パンケースにヌードル羽根を取り付ける



①小麦パンケースにヌードル羽根をセットします。
※ヌードル羽根が奥まで確実に取り付けられていることを確認してください。

3 材料をパンケースに入れる



①小麦パンケースにもち米・水を入れます。

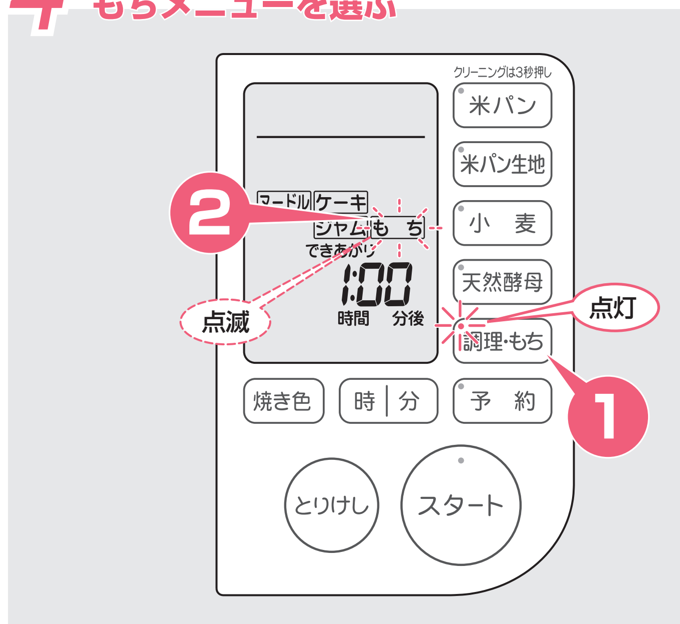
材料を入れ、準備をする〈つづき〉

「小麦パンケースを本体にセットする」は、「小麦食パンを焼く」3（☞ 23ページ）を参照してください。

使いかた【もち】

スタートさせる

4 調理・もちコースキーでもちメニューを選ぶ



❶ 調理･もち **キーを押す**

❷ も　ち **メニューを選ぶ**

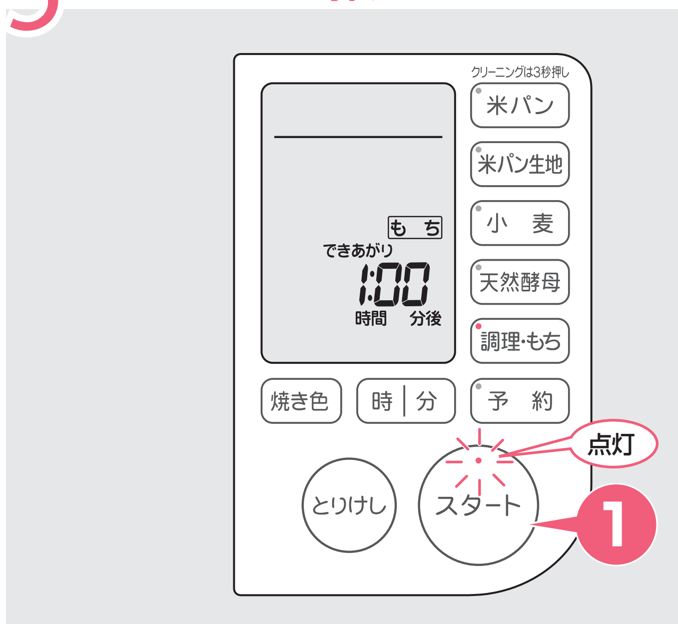
● 調理・もちキーを押すたびに、**「米粉・ヌードル」→「小麦・ヌードル」→「米粉・ケーキ」→「小麦・ケーキ」→「ジャム」→「もち」**が点滅します。

「もち」を点灯させてください。

※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選び直す必要がありません。

● 表示部には､残時間を表示します。

5 スタートキーを押す



❶ スタート **キーを押す**

● スタートランプが点灯し、残時間を表示します。

※本体ふたを閉めないとスタートキーを押したときに「 oPEn 」表示になり、スタートしません。

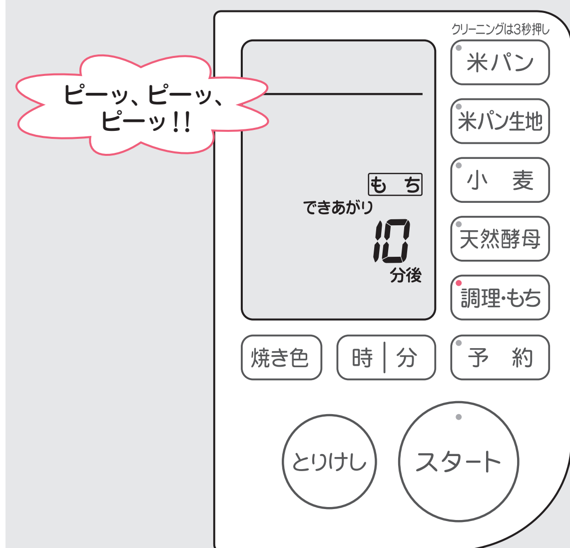
※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、**4**から操作してください。

もちを作る<つづき>

※ここでは、もちの作りかたを説明しております。
　詳しい「材料」は、別冊クックブック ☞ 61～65ページに記載してあります。

スタートさせる〈つづき〉

6 約50分後お知らせ音が鳴る

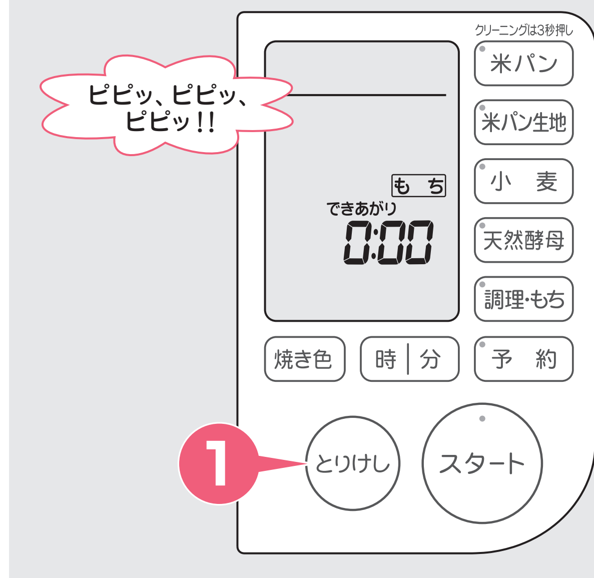


- スタートした約50分後、『ピーッ、ピーッ、ピーッ』とお知らせ音が鳴り、「つき工程」を開始します。
  ※このとき本体ふたを開けて「つき工程」を行うと、かためのおもちができあがります。（「ワンポイントアドバイス」☞ 56ページをご覧ください。）

※羽根が回転しますので、小麦パンケースの中に手を入れないでください。

もちを取り出す

7 お知らせ音が鳴ったら



❶ とりけし **キーを押す**

- おもちができあがると、『ピピッ、ピピッ、ピピッ』とお知らせ音が鳴ります。

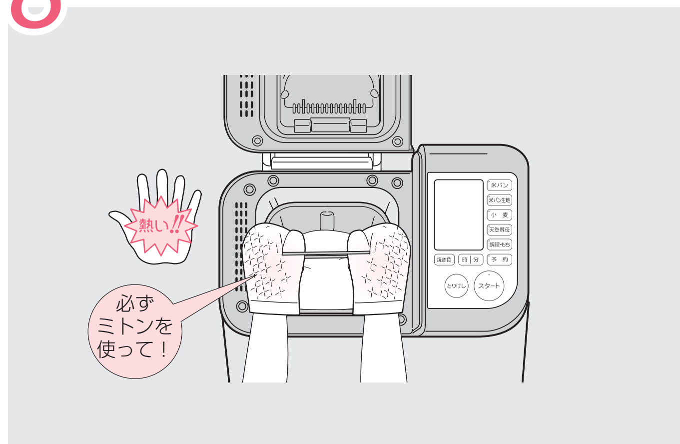
※必ず、**とりけしキー**を押してください。

※ご使用後は、さし込みプラグを抜いてください。

使いかた【もち】

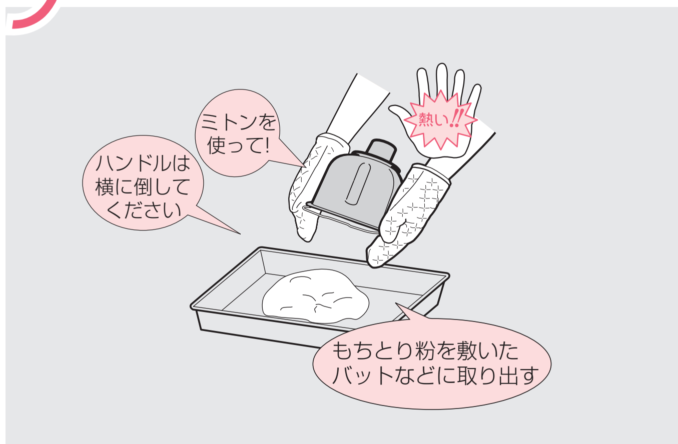
もちを取り出す〈つづき〉

8 小麦パンケースを取り出す



● ハンドルを持ち上げ、小麦パンケースを取り出します。

9 もちを取り出す



小麦パンケースを逆さにし、ハンドルの根元を持って数回ふります。

※小麦パンケースを逆さにしてふっても、もちが取り出せない場合は、水でぬらしたしゃもじなどでもちをはがしながら取り出してください。

※つきあがったもちは放置しておくと取り出しにくくなりますので、なるべく早く取り出してください。

※もちを取り出すときは、金属ヘラ等を使わないでください。

※取り出すときに、羽根がもちの中に入り込んで取れない場合があります。水で十分ぬらした手か割りばしで取り出してください。

※つきあがったおもちに、米の粒が多少残る場合があります。

※もちを取り出した後は、「お手入れ」をしてください。（☞ 60ページ）

※続けてもちを作る場合、表示部に「庫内高温」表示が点灯していると操作できません。

「庫内高温」表示が消灯してから操作してください。

パン作りのQ&A

区分	Q.（質問）	A.（答え）
材料について（米パン）	●小麦グルテンって何？	小麦粉に水を加え、こねるとタンパク質が結合し、粘り気のある膜ができます。これが小麦グルテンです。
	●無洗米は使えますか？	使えます。白米を無洗米に変えることができます。 別冊クックブック、☞ 7ページを参照ください。
	●お米の銘柄により、パンの味は変わりますか？	お米の銘柄によって、パンの味が変わる場合があります。特に風味の強いお米で作ると、米パンの味に変化を感じる場合があります。
	●なぜ新米を使うときは水を減らすのですか？	新米は、古米と比べ水分量に違いがあります。 新米の場合は、水量は基本の水量より10g減らしてご使用ください。
	●小麦を使用する米パンがあまりふくらみませんが…？	高さは、10〜12㎝くらいで上面は焼き色がほとんどつきません。
	●小麦ゼロお米食パンはオリーブオイルを使用しますが、他の油脂でも作れますか？	オリーブオイル以外では、うまくできない場合があります。 オリーブオイルをお使いください。
	●炊いた玄米・雑穀を入れて、米パンを作れますか？	このライスブレッドクッカーでは、作ることはできません。
	●市販の米粉ミックス粉で米粉パンを作れますか？	市販の米粉ミックス粉は、このライスブレッドクッカーでは使用できません。米粉パン用ミックス粉（KA-SPMKOME10／15）、小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉（KA-SPMALLKOME）も使用できません。
	●お米だけで米パンは作れますか？	お米だけでは米パンを作ることはできません。10ページの「米パンの基本材料表」および「別冊クックブック」に従い、材料を揃えてお作りください。
	●小麦ゼロお米食パンの上面は小麦食パンのような山形パンにならないのですか？	小麦ゼロお米食パンの上面は焼き色が淡く、やや凸凹があるのが特長です。ふくらみの目安は、高さ10cmです。 小麦食パンよりきめが細かく、しっとり、モチッとした食感のおいしさが味わえ、小麦成分の苦手なかたにも安心して楽しめます。
	●玄米・雑穀米でも小麦ゼロお米食パンを作れますか？	作れません。白米だけです。
	●ショートニングをオリーブオイルに代えて作れますか？	作れます。 オリーブオイルを使用すると、高さが低いパンに焼きあがります。
できあがりについて（米パン）	●米パンが焼いた次の日になるとパサついておいしくありませんが…？	市販のパンと異なり、手作りパンで保存料を加えていないためです。 当日に食べきれない場合はスライスしたものを一枚づつ包み、チャック付きの密閉袋に入れて冷凍してください。
	●米パンの耳が小麦パンに比べて厚い気がします。	米パンに使用する米パンケースは、小麦パンケースより熱を蓄える量が多く、しっかりパンが焼けるため、小麦パンより耳が厚くなる傾向があります。
	●米パンの耳の部分に固い部分がありますが？	お米をミルして、パンを作るため、米粒をパンの耳に感じる場合があります。 ⇒異常ではありません。
	●焼き上がった米パンのふくらみが極端に悪いのですが…？	焼き上がった米パン(小麦グルテンを使ったお米食パン)が約10㎝以下の場合は、「こね」工程がうまくできていない場合があります。その場合、加える水の量をを5g〜10g増やしてください。 お米の保管状態やお米がもっている水分量により、加える水の量を調整してください。

	Q.（質問）	A.（答え）
その他（米パン）	●米パンが米パンケースから抜けませんが…？	米パンができあがってから約15分放置した後、もう一度、米パンケースを振ってください。 ※時間を置くことで米パンの底部が柔らかくなり、抜け易くなります。
	●小麦ゼロお米食パンは、こね終わっても「ドロッ」としていますが異常ですか…？	異常ではありません。 グルテン成分を含まないため、「ドロッ」とした生地に仕上がります。
材料について（小麦パン）	●パンはなぜ強力粉を使うの？	小麦粉は含まれるタンパク質の量により強力粉、中力粉、薄力粉に分けられます。よくふくれたパンを作るには、発酵でできる炭酸ガスをしっかりと包み込む丈夫なグルテン膜が必要なのでタンパク質の多い強力粉がパン作りに適しています。
	●国内産小麦で作った小麦粉は使えますか？	国内産小麦で作った小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期により、グルテン量が異なるため、パンのふくらみ方に差がでます。
	●「こね」の途中で材料を入れるのはなぜ？	途中で入れる材料（レーズンなど）の形をきれいに残すためです。 材料を入れるときは、均一になるようにゆっくり、入れてください。 1箇所にまとめて入れると、かたよって仕上がる場合があります。
	●食パン（おいそぎ）メニューの配合が食パンメニューと違うのは？	食パン（おいそぎ）メニューは、イースト量を普通より多くし発酵時間を短くしてあります。またフルーツやナッツなどを混ぜるパンは、混ぜものの種類や、量によってできあがりが大きく異なります。 入れすぎると生地が重たくなり、火通りが悪くなってしまうため食パンメニューの配合より混ぜる量を減らしています。
	●一般の"パン作りの本"の分量で作れないでしょうか？	このライスブレッドクッカーに適した配合にしておりますので違った分量で作るとうまくできないことがあります。 なるべく別冊クックブックの通りにお作りください。
	●自家製の天然酵母は使えますか？	発酵力が不安定でうまくできません。比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。（☞ 12ページ）
できあがりについて（小麦パン）	●パンの高さ、形が作るたびに異なるのは？	パンの高さ・形・色は、作るときの室温、材料（粉、水など）の温度や質、配合、タイマー設定時間に影響されやすいため同じように焼いても、ふくらみかたや焼き色が多少違ってきます。もしふくらみすぎる場合は、イーストか砂糖の量を1/4～1/2量減らし、ふくらみが少ない場合は増やしてみてください。 材料の質（特に小麦粉の銘柄やひき具合）により、小麦グルテンの量が異なるため、パンのふくらみに差ができる事があります。
	●パンの仕上がりが時期によって変化するのは？	夏期の気温の高い時期は、過発酵になりやすく、ふくらみすぎたり、しぼんだパンになる場合があります。又、反対に冬の気温の低い時期は、発酵不足になりやすく、ふくらみの悪いパンになる場合があります。 小麦粉パンの場合、室温が20℃以上のときは、材料は冷蔵庫で冷やしたものを、水は約10℃の冷水を使ってみてください。
	●焼きたては柔らかいのですが、冷めると皮が硬くなるのですが…？	パンは冷めると皮が硬くなってきます。 人肌程度に冷めたらビニール袋に入れて、乾燥を防いでください。

パン作りのQ&A<つづき>

	Q.（質問）	A.（答え）
できあがりについて	●パンのにおいが悪いのですが…？	古い小麦粉やニオイがする水を使用するとパンのニオイが悪くなることがあります。材料は新しいもの、ニオイのない新鮮な水を使いましょう。 小麦食パンおいそぎメニューのパンは、イースト量が少し多い為、イースト臭のする場合があります。又、パンの焼き上げのときにニオイがきつく感じることがありますが、パンの生地の成分によるもので、異常ではありません。
	●パンの角に小麦粉などがついているのは？	パンケースの角に少し小麦粉や生地が、混ざらないで残る場合があるためです。パンについた小麦粉はナイフ等で取り除いてください。
	●天然酵母で焼いた食パンはドライイーストで焼いた食パンとできばえが違うようですが？	天然酵母食パンはドライイースト食パンと比べ、次のような違いがあります。 ●高さは少し低めに仕上がることがあり、外皮の焼き色が濃く、つやがあります。 ●もちっとした歯ごたえのある食感で、味はかすかな酸味と甘味があります。
その他	●食パン・生地ができる量はどれくらい？	食パンでは、1斤までです。 粉が少なすぎると、十分にこねられず、形が悪くなり、うまく仕上りません。 粉の量が多すぎると、パンケースから粉があふれたり焼きあがったパンが本体ふたにくっついたり、つぶれたりします。 また、モーターに負担がかかり故障の原因になりますので、正しく計量しましょう。 この取扱説明書および別冊クックブックに記載の分量でご使用ください。
	●途中で材料を入れるメニューがタイマー予約できないのは？	タイマー予約中は、工程途中で材料を入れるタイミングを合わせていただくことが難しいためです。（タイマー予約時はミックスコールは鳴りません） また、卵や牛乳、野菜などを入れるパンは変質するおそれがあるためタイマー予約できません。
	●パン生地作りのとき、ベタベタして成形しづらいときは？	室温、水温またはメニューの材料により生地がややベタつくことがあります。 この場合は、約5℃の冷水を使い、打ち粉の量をやや多めにしてください。
	●クロワッサンがうまくできないのですが…？	生地に折り込むバターが、折り込むときに溶けると、うまく層になりません。 生地を冷蔵庫で十分に冷やしてからバターを折り込んでください。特に、室温が高いときは、少し長めに冷やしてください。 （30～60分位）
	●小麦ゼロお米パン生地が成形できませんが…？	小麦ゼロお米パン生地は、成形できません。 「ドロッ」とした生地を容器に流し込み、焼いたり蒸したりしてください。 別冊クックブック ☞ 11ページを参照ください。

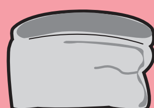
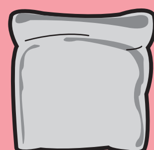
ワンポイントアドバイス

<table>
<tr><th colspan="2">こんなできばえ</th><th colspan="2">確認してください</th></tr>
<tr><td rowspan="18">米パン</td><td rowspan="12">●高さが低い

●発酵不足になっている</td><td colspan="2">○材料を正確に計量しましたか？
○デジタルはかりを使っていますか？</td></tr>
<tr><td>○水→</td><td>●水の量は正確ですか？
●正しい温度の水温で使用していますか？
10ページの「使用する水温」を参照してください。</td></tr>
<tr><td>○塩→</td><td>●多すぎませんか？</td></tr>
<tr><td>○砂糖→</td><td>●入れ忘れていませんか？</td></tr>
<tr><td>○イースト→</td><td>●少なすぎませんか？
●予備発酵のいらないものを使っていますか？
●古くないですか？
（古いイーストは使用しないでください。）
●発酵力が弱くなっていませんか？
開封後は、密封して冷暗所に保管してください。
●自動投入ケースにセットする際、
自動投入ケースが濡れていませんか？</td></tr>
<tr><td>○小麦
グルテン→</td><td>●少なすぎませんか？
●水気を帯びていませんか？
開封後は、密封して冷暗所に保管してください。
水に濡れると固まります。結露の恐れがありますので、冷蔵庫には保存しないでください。
●古くないですか？
（賞味期限の切れたものは使用しないでください。）
●当社指定小麦グルテンを使用していますか？</td></tr>
<tr><td rowspan="6">●上部がつぶれる</td><td colspan="2">○材料を正確に計量しましたか？</td></tr>
<tr><td>○水→</td><td>●水の量は正確ですか？
●正しい温度の水温を使用していますか？
10ページの「使用する水温」を参照してください。</td></tr>
<tr><td>○塩→</td><td>●多すぎませんか？</td></tr>
<tr><td>○イースト→</td><td>●多すぎませんか？</td></tr>
<tr><td colspan="2">○室温が30℃以上ありませんか？
小麦パン以上に、気温と水温に敏感です。10ページの「使用する水温」を参照してください。材料（小麦グルテン以外）は冷蔵庫で冷やしてください。
なるべく、気温が高い部屋でタイマー予約しないことをお勧めします。</td></tr>
<tr><td colspan="2">○米パンは（小麦ゼロお米食パンを除く）発酵力が弱い為、小麦パンでは行うガス抜き工程がありません。その為、気泡ができやすくなっています。
⇒異常ではありません。</td></tr>
<tr><td>●パンの耳が厚い</td><td colspan="2">○パンが焼けた後、長い時間庫内に置いていませんでしたか？
焼きあがった後、とりけしキーを押さなければ自動的に保温に入りますが、長時間庫内に放置すると形がくずれ、味も損なわれます。焼きあがったらすぐに取り出してください。</td></tr>
</table>

ワンポイントアドバイス<つづき>

	こんなできばえ	確認してください
米パン	●雑穀が粉砕されず残っている。	○雑穀に豆類はありませんか？ 大きな豆類や生の豆類はミルされずに残る場合があります。 豆類の入っているものを使用する場合は、必ず蒸した豆を乾燥したものが入っているものをご使用ください。
	●全くふくらまない	○材料を正確に計量しましたか？ ○デジタルはかりを使っていますか？ ○イースト→ ●入れ忘れていませんか？
	●天面が白い	○小麦グルテンを使用しないパンは、天面の白いパンができます。 ⇒異常ではありません。
	●底面に大きな穴が開く	○パン羽根の形状あとが残ります。 ○パンを取り出すときに米パンケースの底の回転部分をさわりませんでしたか？ （パン羽根が回りパンをつぶす場合があります）
	●小麦ゼロお米食パンの中央が大きく凹みます。	○室温が高すぎませんか？ 室温が30℃以上の場合、うまくパンができない場合があります。
	●切ったパンの表面がむれてダンゴ状になっている	○パンを冷ましてから切りましたか？

こんなできばえ		確認してください	
小麦パン	●高さが低い ●発酵不足になっている 	○材料を正確に計量しましたか？ ○デジタルはかりを使っていますか？	
		○粉→	●強力粉を使っていますか？（小麦パンの場合） ●強力粉の他に、全粒粉やライ麦粉などを使っていませんか？全粒粉やライ麦粉などは高さの低いパンになりやすいので、高さを出したいときは、強力粉を混ぜる量を増やしてください。 ●古くないですか？ ●少なすぎませんか？小麦粉の容量は300gまでです。
		○水→	●少なすぎませんか？ ●正しい温度の水温で使用していますか？10ページの「**使用する水温**」を参照してください。
		○塩→	●多すぎませんか？
		○砂糖→	●入れ忘れていませんか？ ●少なすぎませんか？
		○イースト→	●少なすぎませんか？ ●予備発酵のいらないものを使っていますか？ ●古くないですか？ （古いイーストと新しいイーストを混ぜないでください） ●発酵力が弱くなっていませんか？開封後は、密封して冷暗所に保存してください。 ●タイマー予約時、水・塩などの材料に触れて小麦パンケースに入れませんでしたか？ ●食パン（おいそぎ）メニューで焼いていませんか？
	●上部がつぶれる 	○材料を正確に計量しましたか？	
		○水→	●多すぎませんか？ ●正しい温度の水温で使用していますか？10ページの「**使用する水温**」を参照してください。
		○塩→	●入れ忘れていませんか？
		○イースト→	●多すぎませんか？
		○室温が20℃以上ありませんか？10ページの「**使用する水温**」を参照してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。なるべくタイマー予約は使わないでください。	
	●側面がべちゃつく ●側面が大きくへこんでいる 	○パンが焼けた後、長い時間庫内に置いていませんでしたか？焼きあがってもとりけしキーを押さなければ自動的に保温に入りますが、長時間庫内に放置すると形がくずれ、味も損なわれます。焼きあがったらすぐに取り出してください。	
	●ふくらみすぎている ●過発酵になっている ●上部がマッシュルームの形になっている 	○材料を正確に計量しましたか？	
		○粉→	●多すぎませんか？
		○水→	●多すぎませんか？水の量を10mL減らしてみてください。 ●正しい温度の水温で使用していますか？10ページの「**使用する水温**」を参照してください。
		○イースト→	●多すぎませんか？
		○糖分のある材料（レーズンや、ドライフルーツなど）や砂糖を入れすぎていませんか？ ○室温が20℃以上ありませんか？10ページの「**使用する水温**」を参考にして、水温を調節してください。材料は、冷蔵庫で冷やしてください。なるべくタイマー予約は、使わないでください。 ○標高1000mを超える地域では、ふくらみすぎることがあります。	

ワンポイントアドバイス＜つづき＞

	こんなできばえ	確認してください
小麦パン	●側面・上部がへこむ	○水→　●多すぎませんか？ ○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか？
	● 硬い、ぼこぼこしている	○水と粉の比率が正しいですか？材料を正確に計量しましたか？水を大さじ1増やしてみてください。 ○粉が乾燥しすぎていませんか？粉は密封して保存してください。水を大さじ1増やしてみてください。
	●中心が焼けない ●ゴムのりのようになっている ●焼きがあまい	○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか？ ○バターやはちみつ、ドライフルーツ・ナッツなどの材料を入れすぎていませんか？これらの材料は生地を重たくさせ、火通りを悪くするので、配合表の量を守ってください。 ○全粒粉やライ麦粉のような、重たい粉を使っていませんか？半分に減らして、代わりに強力粉を増やしてみてください。 ○粉を入れすぎていませんか？パンの粉の最大容量は300gです。
	●キメが粗く、大きな穴のあいたパンになっている	○水→　●多すぎませんか？ ○塩→　●入れ忘れていませんか？ ○イースト→　●多すぎませんか？ ○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか？ ○温度が高かったり、熱い材料をそのまま入れませんでしたか？10ページの「**使用する水温**」を参照してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。
	●キメがつまって、重いパンになっている	○粉→　●多すぎませんか？ ○水→　●少なすぎませんか？ ○砂糖→　●少なすぎませんか？ ○イースト→　●少なすぎませんか？ ○全粒粉・ライ麦粉を使ったり、ドライフルーツやその他の材料を入れすぎていませんか？全粒粉などを半分に減らして、代わりに強力粉を入れてみてください。また、ナッツなどは、配合表の分量を守ってください。
	●焼き色が濃い	○砂糖→　●多すぎませんか？砂糖または、糖分のある材料（レーズンなど）を減らしてみてください。食パンで砂糖は半量まで減らせます。 ○食パンの焼色を「濃」で焼いていませんか？
	●外皮は焼けているが底に粉が残っている ●全体が白くダンゴ状になっている	○イースト→　●入れ忘れていませんか？ ○水が少なく、粉が多すぎませんか？ ○水が多く、粉が少なすぎませんか？ ○材料を順番通りに入れましたか？必ず、水を入れてから粉を入れてください。イーストは水に触れないように入れてください。
	●上部が粉状になっている	○羽根を付け忘れていませんか？
	●焼けていない	○正しい順番で材料を入れましたか？ ○小麦パンケースを庫内に確実に取り付けましたか？小麦パンケースが止まる位置まで確実に取り付けてください。 ○さし込みプラグが抜けていませんか？ ○途中で停電しませんでしたか？
	●切ったパンの表面がむれてダンゴ状になっている	○パンを冷ましてから切りましたか？

こんなできばえ		確認してください
小麦パン	●底に大きな穴があく	○パン羽根の形状あとは残ります。 ○パンを取り出すときに小麦パンケースの底の回転部分をさわりませんでしたか？ （パン羽根が回りパンをつぶす場合があります）
もち	●つき上がりで粒々が多く残っている	○水切りを十分に行いましたか？ ○給水量は正確に計量しましたか？ 水が少なすぎませんか？ ○うるち米が多く混じっていませんか？ うるち米の少ないもち米を使ってください。 ○古米を使っていませんか？
もち	●柔らかすぎる・固すぎる	○吸水量が違いませんか？ お好みの柔らかさにするには一晩水に浸したもち米もお使いいただけますが、できあがるもちは柔らかくなりすぎるためお勧めできません。もち米が水を吸った分だけ、水（2合：80mL、3合：140mL）を減らしてください。 こね工程から本体ふたを開けると、少し固めにできあがります。 新米は柔らかく仕上がり、古米は固めになります。



お知らせ音について

操作キーを受け付けたとき、運転中「とりけしキー」を押したときなど、ブザー音でお知らせします。
音の種類と内容は下記の通りです。

ピッ	●操作キーを受け付けたとき
ピー	●運転中、予約中にとりけしキーを約1秒長押したとき
ピ･ピ･ピ･ピ･ピ･ピ･ピ･ピ	●ミックスコールをお知らせするとき
ピピッ・ピピッ・ピピッ	●できあがりをお知らせするとき （メニューにより、15秒毎に約5分間鳴ります）
ピー・ピー	●スタートキーを受け付けなかったとき ●予約設定時に予約スタートができなかったとき ●「U:＊＊」または「E:＊＊」表示がでたとき （「E:＊＊」では鳴らない場合があります）
ピー・ピー・ピー	●粉おとしをお知らせするとき ●粉おとし終了後、本体ふたを2分以上閉めなかったとき ●もちメニューでつき工程を開始するとき
ピ・ピ・ピ	●ミル動作中、本体ふたを開けたとき、または本体ふたが開いたままになっているとき ●ミル動作中に米パンケースをはずしたまたは、はずれたままになっているとき

こんな表示が出たら

表　示	確認してください → 処　置
oPEn	●スタートキーを押したとき、本体ふたを開けていませんか？ → 本体ふたを閉めてから、スタートキーを押してください。 ●ミル動作中に本体ふたを開けていませんか？ → ミル動作中に本体ふたを開けると、安全のためにミルの動作が止まります。ミル動作中は本体ふたを開けないでください。 10分以内に本体ふたを閉めると、ミルの動作が再開します。
cASE	●それぞれのメニューにあったパンケースをセットしていますか？ → 選択したメニューにあったパンケースをセットしてください。 ●パンケースが確実に取り付けられていますか？ → 本体固定金具とパンケース固定金具があっているかを確認して、パンケースを確実にセットしてからスタートキーを押してください。 動作中にパンケースがはずれた場合もパンケースを確実にセットし直してください。 パンケースをセットし直し、本体ふたを閉めると動作を再開します。
U:01	●ミル工程中に10分以上、米パンケースがはずれたままになっていませんでしたか？ → 10分以上米パンケースがはずれたままになっていると、動作を停止します。とりけしキーを押し、新しい材料で作り直してください。
U:02	●ミル工程中に10分以上、本体ふたを開けたままにしていませんか？ → 10分以上本体ふたを開けたままにしていると、動作を停止します。 とりけしキーを押し、新しい材料で作り直してください。



知っておいていただきたいこと

ニオイについて

初めてお使いになるときは、製品からニオイがする場合があります。
ご使用にともない少なくなります。
⇒故障ではありません。ニオイが気になるときは、換気をしてください。

音について

- 「浸水」工程では、米パン羽根は動かないため、動作音はしません。
- 「ミル」工程では、米をペースト状にするため、大きな粉砕音がします。（約30秒動作・約5分停止を10回くり返します。）
- 自動投入ケースが動作する際、「ブー」と動作音がする場合があります。
- 「発酵」工程開始直後、「焼き」工程開始約5分後に、羽根取付軸が回り動作音がします。

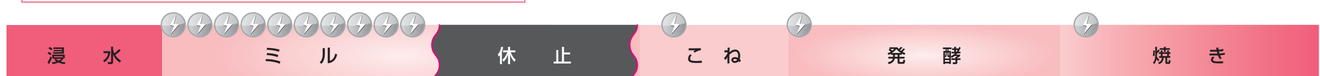
⇒故障ではありません。

《米パンを作るときの工程》

：ミル音・動作音の鳴るタイミングを表示しています。
：粉おとし音の鳴るタイミングを表示しています



《予約で米パンを作るときの工程》



点検／その他

故障かな？と思ったら

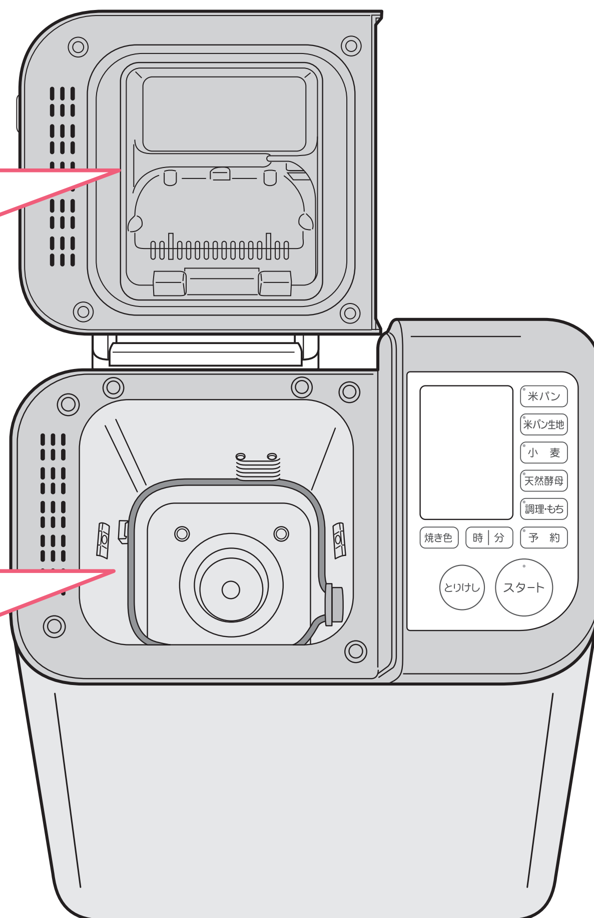
こんな場合	確認してください → 処　置
使用中、音がする	●ミル工程中モーターが回る音やお米を切削するときに音がします。 ●生地の「こね」や「ガス抜き」をするときは、モーターの回る音や、「パタパタ」と生地が打たれる音がします。 → **異常ではありません。**
粉が小麦パンケースからもれる	●粉を入れすぎていませんか？ 粉の最大量は焼きあげメニュー、パン生地・ピザ生地メニューともに300gです。材料を入れすぎないよ　うに、正確に計量してください。 → **小麦パンケースをはずし、庫内をきれいにふきんなどでふいてください。特にヒーターまわりはていねいにふいてください。（お手入れは必ず本体が冷めてから行ってください）**
焦げ臭いニオイがする	●ヒーターの上に粉類や具材がついていませんか。 → **本体が冷めてから固く絞ったふきんでふいてください。**
蒸気口からわずかに煙がでる（焦げ臭い）	●ヒーターの上や庫内に材料がこぼれていませんか？ ミックスコールのときに材料をこぼしていませんか？ → **故障ではありません。使用後は必ずお手入れをしてください。**
さし込みプラグをコンセントにさし込むだけで動作する（羽根が回転する、ヒーターが熱くなる）	●前回ご使用時に動作途中でさし込みプラグを抜きませんでしたか？ → **動作中にとりけしキーを押さずにさし込みプラグを抜くとバックアップ機能が働き、再び電源が入ったときに前回中止した工程から動作することがあります。（さし込みプラグを抜いて、10分以内に再度さし込みプラグを入れたとき）**
とりけしキーがきかない	●とりけしキーを長押ししましたか？ → **動作中に調理を中止するときは必ず動作ランプが消えるまで（約1秒）とりけしキーを押してからさし込みプラグを抜いてください。**
何も表示しないとき、またはお知らせ音が鳴らないとき	●さし込みプラグが抜けていませんか？ → **さし込みプラグをコンセントにさし込んでください。**
スタートキーを押してもお知らせ音が鳴り「庫内高温」が点滅するとき	●庫内が高温（40℃以上）になっています。 （連続使用で庫内が高温になると「庫内高温」を表示します） → **本体ふたを開けて、庫内を十分に冷やしてください。パン焼きあがり直後で、30分から1時間程度かかります。とりけしキーを押して、再スタートさせてください。**
途中で動作しなくなった（表示部に何も表示しない）	●電源が途中で切れていませんか？ ①停電があった　②さし込みプラグが抜けた　③ブレーカーが落ちた → **10分以内に電源が復帰すれば、工程が継続されます。10分以上電源が切れると、「停電あり」表示が点滅し、動作を停止します。とりけしキーを押し、新しい材料で作り直してください。**

以上のことをお確かめになり、それでも調子が悪いときはただちに使用を中止し、お買上げの販売店にご連絡ください。

“E:02, E:03, E:05, E:06, E:08, E:10, E:11, E:12, E:15, E:16, E:25, E:26”と表示するとき	故障です → **さし込みプラグを抜き、お買上げの販売店に修理をご相談ください。**
材料の混ざりが悪く、途中で止まる、パンがうまくできない	①モーターに負担がかかるとサーモスタットがはたらき、回転が止まります。 → **材料の全体量が多すぎるときに起こります。正しく計量してください。モーターは、冷えると再度回転します。** ②羽根取付軸がかたくなると、回転がスムーズに動かなくなります。 → **羽根取付軸についているパンくずやパン生地を取り除いてください。それでも回転しないときは、お買上げの販売店にご相談ください。**

お手入れ

- 必ずさし込みプラグを抜き、本体が冷めてから早めに行ってください。
- 食器用中性洗剤とスポンジ・布などをお使いください。ベンジン・シンナー・みがき粉・たわしなどは表面を傷つけますので使わないでください。
- 食器乾燥器・食器洗い機に入れて乾燥させないでください。部品の変形の原因になります。



本体・本体ふた

よく絞ったふきんでふいてください。



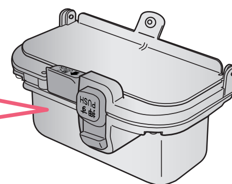

警告 水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電のおそれがあります。

庫　内

粉・パンくず・もちの汚れ・異物などは、よく絞ったふきんでふいてください。

- ヒーターの上に粉などがついていると、焼きあげの工程のときに蒸気口などから少し煙がでることがあります。

自動投入ケース

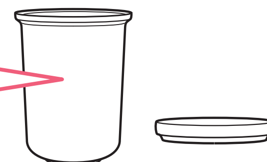


台所用中性洗剤をスポンジにつけて、傷をつけないように洗ってください。

- サビの原因になりますので、必ず汚れは洗い流して、水分をふきとってください。

生種おこし容器 (生種おこし専用)

※陶器でできています。取り扱いにご注意ください。



台所用中性洗剤とスポンジで洗ってください。

- 生種おこしの失敗を防ぐために、使用するたびに容器のすみずみまでていねいに洗ってください。(生種が残っていると雑菌が繁殖して腐敗し、生種がうまくおこせません)
- 雑菌が繁殖してしまったら、薄めた台所用塩素系漂白剤につけた後、よくすすいでください。

消耗品

自動投入ケース・米パン羽根・米パンケース・小麦パンケース・小麦パン羽根・ヌードル羽根・計量スプーン(1種類)・米パン専用計量スプーン(2種類)・計量カップ・洗浄ブラシ・生種おこし容器など付属品は、消耗品(有償)です。

- 劣化したり損傷したときまたは、はずして紛失したときは、お買上げの販売店にご相談ください。

米パンケース・小麦パンケース・小麦パン羽根・ヌードル羽根

※米パンケース･小麦パンケース･パン羽根はフッ素加工しています。

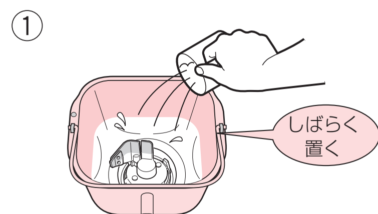
調理物を取り出したらすぐにパンケースに水またはぬるま湯を入れ、羽根をはずしてからスポンジで洗ってください。

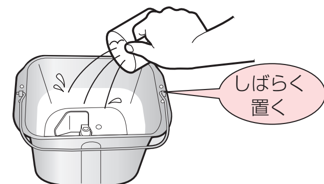
①パンケースに水を入れずに放置しておくと、パンやもちがこびりついてはずしにくくなります。

②羽根がはずれないときは、ぬるま湯を少し入れてしばらく置き、羽根についた生地やもちをやわらかくしてはずしてください。

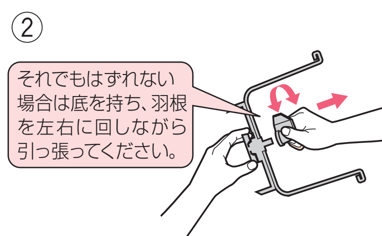
③羽根の穴につまった調理物は、専用ブラシやつまようじ･竹串などで取り除いてください。

①

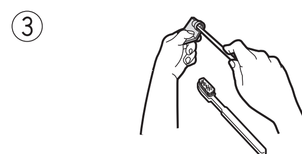




②

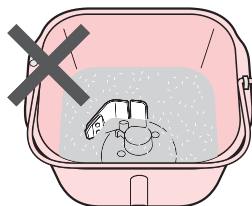


③



米パンケース・小麦パンケースについてのご注意

- **水を入れたまま長時間放置したり、ケースごと水につけないでください。腐食したり、羽根取付軸が回らなくなります。**
- **米パンケース・小麦パンケースは重ねて収納しないでください。フッ素加工を傷めるおそれがあります。**



（長時間放置すると、腐食の原因となります。）

米パン羽根

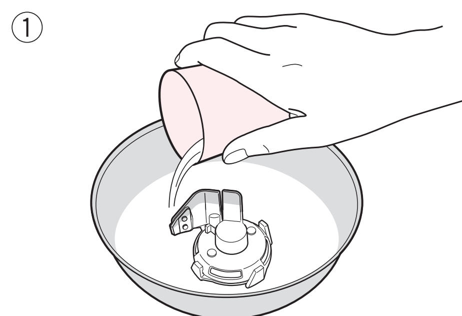
※パンを取り出したらすぐにお手入れしてください。

①ボールに米パン羽根を入れ、米パン羽根が隠れるくらいのお湯（約500mL）を入れます。
※米パン羽根についた生地をふやかしてください。

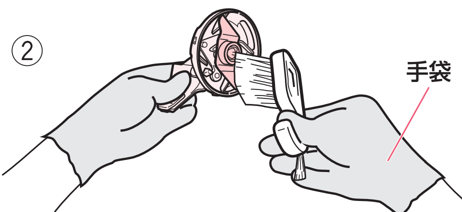
②米パン羽根から保護カバーをはずし、手袋をはめて、スポンジや付属の洗浄ブラシを使って洗ってください。

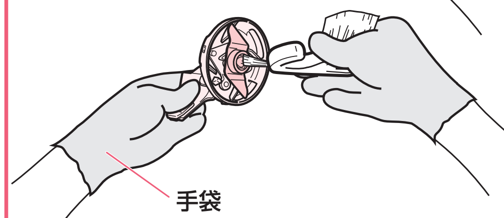
※羽根取付軸や米パン羽根の軸穴、羽根裏についた調理物は、専用のブラシや竹串などで取り除いてください。

①



②





米パン羽根についてのご注意

調理物を取らないままご使用になると

- **米パン羽根が奥まで確実に取り付けできず、ミル工程ができない原因となります。**
- **米パンケースから米パン羽根が抜けない原因となります。**

クリーニングモード（約30分コースです）

クリーニングモード使用上のご注意

※パンを取り出し「お手入れ」をしたあと､それでも米パン羽根の汚れが気になる場合に､「クリーニングモード」でお手入れしてください。

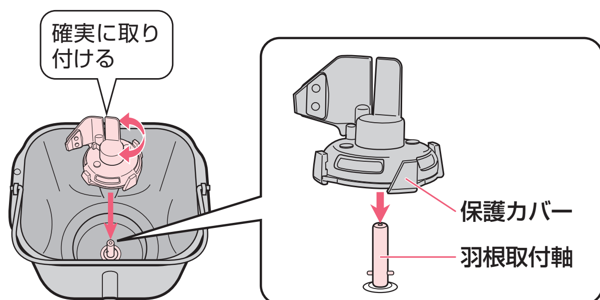
- クリーニングモードは、米パン羽根のミル刃を洗浄するコースです。（小麦パンケース及び小麦パン羽根の洗浄には使用できません。）
- クリーニングモードだけでは、米パン羽根を綺麗に洗うことはできません。あらかじめ大きな汚れを落としてから、ご使用ください。

① 米パンケースに米パン羽根を取り付ける

米パンの残りを取り除いた米パン羽根を米パンケースにセットします。

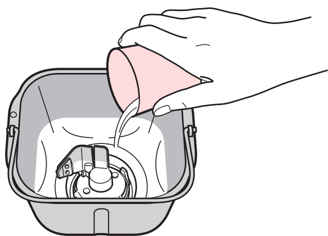
※米パン羽根の取り付けかたは､「米パンの作りかた」

☞ 15ページ 2～3 を参照してください。



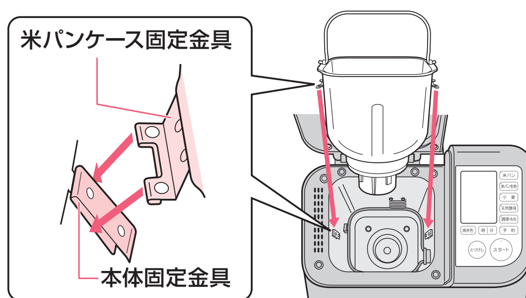
② 米パンケースにぬるま湯（約500mL）を入れる

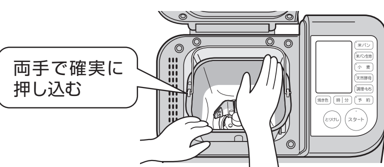
※入れるお湯が少ないと、クリーニング中、米パンケースからお湯が飛び散る場合があります。



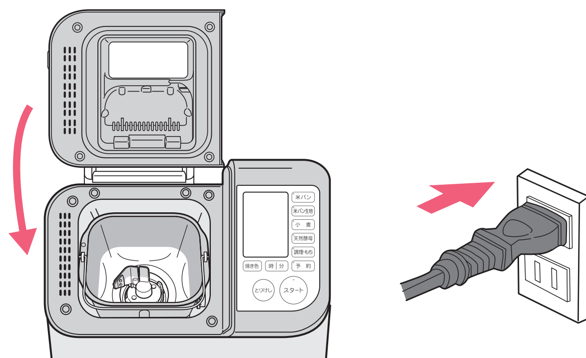
③ 本体に米パンケースをセットする

※本体固定金具と米パンケース固定金具があっているかを確認して、押し込んでください。





④ 本体ふたを閉め、さし込みプラグをさし込む



⑤ 米パンキーを長押しし、クリーニングモードにする

❶ 米パン キーを3秒以上押します

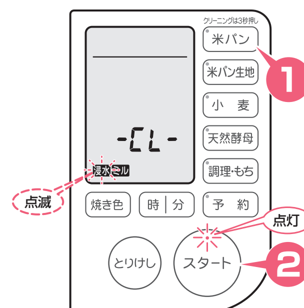
❷  キーを押します

・スタートランプが点灯し、クリーニングがスタートします。浸水 が点滅します。

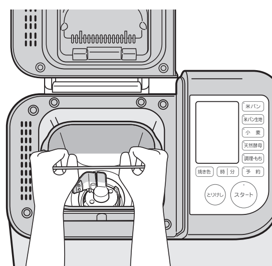
※スタート時に「cASE」と表示された場合は、米パンケースが確実にセットされていません。確実にセットしてください。

・スタートしてから約25分間は、羽根についたパンをふやかすため羽根は動きません。その後、5分間に2回動作します。

お知らせ音が鳴ったら、クリーニング完了です。（スタートしてから約30分後）



⑥ 米パンケースを取り出す



仕　様

電　源	交流100V 50／60Hz　共用	
消費電力	ヒーター	300W
	こねモーター	110W／120W
	ミルモーター	450W
外形寸法	幅 約354mm × 奥行 約278mm × 高さ 約387mm	
質　量	約11kg（米パン用をセットしたとき）	
温度ヒューズ	庫内用	溶断温度157℃
タイマー	13時間まで ※生種おこし、ヌードルメニュー、ケーキメニュー、ジャムメニュー・もちメニューはタイマー予約できません。	
付属品	計量スプーン、計量カップ、生種おこし容器、 米パン専用計量スプーン（2個）、洗浄ブラシ	

※さし込みプラグをさし込んだときの待機電力は、約0.2Wです。
※仕様は改良のため、予告なく変更することがあります。



点検のお願い

安全に長くご愛用いただくために、
日頃から点検をおこなってください。

このような症状はありませんか	処　置
●電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、変色、損傷している。 ●電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。 ●電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。 ●本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いニオイがする。 ●動作中、本体から異常な音がする。	さし込みプラグを抜いてご使用を中止してください。 故障や事故防止のため、使用しないでお買上げの販売店にご連絡ください。
●さし込みプラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。	ほこりやごみを取り除いてください。

※点検・修理について詳しくは、裏表紙の**アフターサービスについて**をご覧ください。

アフターサービスについて

保証書 （別に添付しております）

- 保証書は、販売店から受け取っていただき、必ず**「お買上げ日・販売店名」**などの記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **保証期間は、お買上げ日から１年間です。**
（消耗品は、対象外です。）

補修用性能部品の保有期間

当社は、このライスブレッドクッカーの補修用性能部品を**製造打切後、6年**保有しています。
性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるときは

- **保証期間中の修理**
保証書の記載内容により、お買上げの販売店が修理いたします。くわしくは、保証書をご覧ください。
- **保証期間が過ぎたあとの修理**
修理により使用できる場合には、お客さまのご要望により有料修理いたします。くわしくは、お買上げの販売店にご相談ください。

アフターサービスのお問い合わせ

修理に関するご相談ならびにご不明な点などは、お買上げの販売店、またはもよりの当社「お客さまご相談窓口」(下記)にお問い合わせください。

お客さまご相談窓口

■**まずはお買上げの販売店へ…** 家電商品の修理のご依頼やご相談は、お買上げの販売店へお申し出ください。
転居や贈答品でお困りの場合は、下記の相談窓口にお問い合わせください。

家電商品についての全般的なご相談 ＜三洋電機株式会社 お客さまセンター＞

受付時間：（365日） 9：00～18：30

総合相談窓口	050-3116-3434

※上記番号をご利用できない場合は **大阪 (06) 6994-9570** へおかけください。
※郵便またはＦＡＸでご相談される場合 **三洋電機株式会社 お客さまセンター** 〒570-8677 大阪府守口市京阪本通2-5-5
FAX：大阪 (06) 6994-9510

家電商品の修理サービスについてのご相談 ＜三洋電機サービス株式会社＞

受付時間：月曜日 ～ 金曜日 9：00～18：30 (7月~8月) 8：45~19：30
土曜･日曜･祝日･当社休日 9：00～17：30

修理相談窓口						
東京コールセンター（050-がご利用できない場合は、東京(03)5302-3401へおかけください）	北海道地区	050-3116-2333	**大阪コールセンター**（050-がご利用できない場合は、大阪(06)4250-8400へおかけください）	近畿地区		050-3116-2555
	東北地区	050-3116-2444		中部･北陸地区	北陸	050-3116-2555
					中部	050-3116-2666 沼津地区は、050-3116-2222
	関東･甲信越地区	050-3116-2222		中国･四国地区	中国	050-3116-2777
					四国	050-3116-2555
				九州地区		050-3116-2888

沖縄地区	098-944-5018

（※）沖縄地区の受付時間：月曜日～土曜日 9:00～17:30 (日曜、祝日及び当社休日を除く)

持込み修理および部品についてのご相談 ＜三洋電機サービス株式会社＞

受付時間：月曜日～土曜日9：00～17：30(日曜、祝日、当社休日を除く)※一部、土曜日も休日のサービス拠点があります。
家電商品の持込み修理および部品のご注文については、各地区のサービス拠点で承っております。
最寄の拠点は弊社ホームページhttp://jp.sanyo.comもしくは上記コールセンターでご確認ください。

☆上記のお客さまご相談窓口の名称､電話番号は変更することがありますのでご了承ください。

お客さまご相談窓口におけるお客さまの個人情報のお取扱いについて

お客さまご相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き第三者への開示は行いません。なお、お客さまが当社にお電話でご相談、ご連絡いただいた場合には、お客さまのお申し出を正確に把握し、適切に対応するために、通話内容を録音させていただくことがあります。
＜利用目的＞
お客さまご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問合せおよび修理の対応のみを目的として用います。
なお、この目的のために三洋電機（株）および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。
＜業務委託の場合＞
上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせると共に、適切な管理･監督をいたします。
個人情報のお取扱いについての詳細はホームページ http://jp.sanyo.com をご覧ください。

══お客さまメモ══
お買上げの際に記入しておいてください。お問い合わせなどのときに便利です。

品　番	SPM - RB1000
お買上げ年月日	年　月　日
お買上げ販売店名	電 話（　　）　－

三洋電機株式会社
三洋電機コンシューマエレクトロニクス株式会社
家電事業部
〒680―8634 鳥取県鳥取市南吉方3丁目201番地

7PA6P10B65600C (1101)